

## QUALITAN 3.0

DOLMAR

Antioxidante. Estabilización del color. Aumento de la estructura

## APLICACIONES ENOLÓGICAS

Los taninos de uva de pepita y hollejo utilizados en QUALITAN 3.0 son taninos extraídos y purificados de gran calidad organoléptica.

Cabe destacar su importante acción sobre el color por su unión estable por puentes de etanol con los antocianos del vino.

Interesante alternativa para incrementar la concentración polifenólica de vinos de alta gama donde se tiene que guardar una óptima relación en el contenido antocianos/taninos para una buena estabilización del color así como de la estructura y complejidad del mismo.

Interesante su actuación en vinos donde se vaya a realizar procesos de microoxigenación y en vinos dirigidos a una larga crianza.

El aporte a su vez de una pequeña parte de tanino condensado proantocianídico procedente de la madera del quebracho aumenta de forma importante la acción antioxidante de esta formulación, ayudando a la preservación del color y al aumento de la estructura, obteniendo así vinos con mayor complejidad en boca.

QUALITAN 3.0 es la formulación perfecta para el momento del descube.

Su presentación granulada facilita la disolución del mismo.

## DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

## Dosis de uso

Inicio fermentación: 10 – 15 g/Hl.

Momento del descube: 5 – 10 g/Hl.

## Dosis máxima legal

No aplica

## Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

## Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

## MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria de QUALITAN 3.0 en 10 veces su peso en mosto o vino. Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

## PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 10 kg.

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Rev: 01/12/2019



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es