

QUALITAN DOME L

DOLMAR

Estabilización del color. Efecto antioxidante. Facilidad de uso.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Dolmar presenta en el mercado **QUALITAN DOME L DOLMAR** solución estabilizada y equilibrada de taninos con alto poder antioxidante y alta capacidad de estabilización del color.

Su composición en taninos gálicos y elágicos hace de **QUALITAN DOME L DOLMAR** la herramienta idónea en la protección de las uvas frente a oxidaciones.

La formulación se completa con taninos condensados que refuerzan la acción antioxidante y aportan a su vez estabilización por copigmentación, estructura y volumen en el tratamiento de vinos tintos.

Recomendamos **QUALITAN DOME L DOLMAR** en los primeros estadios de la vinificación ya que su acción es de vital importancia para frenar los procesos oxidativos, esta recomendación se extiende a vinos procedentes de vendimias alteradas donde se suma las oxidaciones procedentes de actividades enzimáticas oxidativas.

Su uso puede ayudarnos en la reducción inicial de sulfuroso, mejorando así la complejidad e intensidad aromática de los vinos elaborados.

Gracias a nuestro proceso de producción **Fluid Stabilization Process** podemos presentar **QUALITAN DOME L DOLMAR** como un producto de máxima estabilidad y reactividad, asegurando comodidad y facilidad en su uso.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 25 a 100 ml/HI en mostos y vinos.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

Contiene sulfitos. Contenido en SO₂: 2,5 ± 0,5 g/l.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Al presentarse en formato líquido puede aplicarse directamente sobre la vendimia, en la tolva o adicionar con bomba de remontado.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 22 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. Se recomienda almacenar entre 5-25°C

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



Dolmar Productos Enológicos, S.L.
Polígono Entrecarreteras
C/ La industria 22, 2600
Haro - La Rioja - España
info@dolmar.es
www.dolmar.es