

QUALITAN MICROTECH

DOLMAR

**Aumenta el contenido polifenólico, la estructura
y el poder antioxidante de tus vinos**

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Desde Dolmar, presentamos QUALITAN MICROTECH DOLMAR, producto que nace de la unión de una selección especial de taninos elágicos de alta calidad junto a taninos de uva, mezcla de pepita y hollejo.

QUALITAN MICROTECH DOLMAR está especialmente indicado en los procesos de micro oxigenación que desarrollamos en la fase entre la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica.

Los taninos elágicos de QUALITAN MICROTECH DOLMAR participan en el refuerzo del poder antioxidante de los vinos, colaborando también en el aumento de la estructura de los mismos.

El tanino de uva presente en QUALITAN MICROTECH DOLMAR, participa en el aumento del contenido polifenólico de los vinos, mejorando la estructura y la complejidad de los mismos y colaborando de una forma muy activa en la estabilización del color gracias a la microoxigenación.

Su aporte refuerza en la mejora de las características organolépticas de los vinos, dotando redondez y volumen a los mismos, así como un aumento notable de los IPT.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

En vinos: 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 MICROTECH DOLMAR en 10 veces su peso en vino. Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

Su presentación granulada facilita la disolución del mismo.

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



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