

## QUALITAN MUSCAT

# DOLMAR

Frescura y complejidad aromática

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

La variedad moscatel es de forma natural sensible a la oxidación, con la consecuente pérdida de intensidad aromática y deterioro de su aspecto visual. Para ayudar a mantener todas propiedades intactas, se propone una formulación desarrollada especialmente para el tratamiento de estos mostos y vinos. QUALITAN MUSCAT DOLMAR está compuesto por taninos gálicos y taninos condensados.

El tanino de madera de cítricos le proporciona esa frescura y complejidad aromática basada en los componentes que son extraídos de la madera, mientras que la fracción de taninos gálicos seleccionados por su especial carácter antioxidante, proporciona una eficaz protección frente a los procesos de oxidación sin aportar notas secantes o amargas.

Se aconseja el empleo de QUALITAN MUSCAT DOLMAR en las etapas previas a la fermentación alcohólica así como en el momento del descube, una vez realizada la fermentación alcohólica, para preservar así todas las propiedades aromáticas del vino y minimizar además el empleo de bisulfito para su estabilización frente a la oxidación.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### **Dosis de uso**

En mostos, de 5 a 20 g/Hl, dependiendo del grado de oxidabilidad de la uva.

En vinos, de 2 a 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 MUSCAT 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 1 y 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