

QUALITAN PREMIUM

DOLMAR

Afinado de vinos de gama alta

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Tras una rigurosa selección de diferentes taninos vegetales de uso enológico, fusionamos las cualidades de éstos junto con las ya bien conocidas de los taninos de hollejo y pepita de uva, para crear QUALITAN PREMIUM.

En QUALITAN PREMIUM encontramos el equilibrio perfecto entre estos taninos, que extraídos, purificados y seleccionados, ofrecen un producto de gran calidad organoléptica.

QUALITAN PREMIUM DOLMAR está concebido para el afinado de vinos tintos acabados de gama alta. Dentro de los beneficios de su uso, destacamos su gran capacidad para incrementar la concentración polifenólica de los vinos, así como la de dotarles de una amplia estructura a la vez que equilibrio y suavidad.

Con QUALITAN PREMIUM DOLMAR se podrá mejorar los perfiles organolépticos de los vinos tintos de alta gama. Su selección y formulación tienen como finalidad, la obtención de un producto que ofrezca estas ventajas al momento de ser adicionado.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 5 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 PREMIUM DOLMAR en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente. Su presentación granulada facilita la disolución del mismo.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 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