

QUALITAN VINTAGE

DOLMAR

Poder antioxidante. Preservación del color

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Los taninos de uva de pepita y hollejo utilizados en QUALITAN VINTAGE DOLMAR DOLMAR son taninos extraídos y purificados de gran calidad organoléptica, que destacan por su importante capacidad de estabilización del color en vinos tintos gracias a su unión estable por puentes de etanal con los antocianos del vino.

Los taninos elágicos de alta calidad presentes en QUALITAN VINTAGE DOLMAR, otorgan un aumento del poder antioxidante, permitiendo preservar el color y las propiedades organolépticas del vino durante el proceso de elaboración.

La acción conjunta de los dos tipos de taninos, convierte a QUALITAN VINTAGE DOLMAR, en una interesante alternativa para incrementar la concentración polifenólica de vinos de alta gama. Aquellos vinos donde se debe guardar una óptima relación en el contenido antocianos/taninos, para una buena estabilización del color, así como de la estructura y complejidad del mismo.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

En vinos: de 5 a 15 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 VINTAGE DOLMAR DOLMAR en 10 veces su peso en mosto o vino. Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

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



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es