

QUALISGUM CR

DOLMAR

Aumento de la estructura, redondez y frutuosidad de los vinos.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

QUALISGUM CR se presenta al mercado como el aliado perfecto para conseguir aumentar el volumen de los vinos, así como incrementar la estructura y frutuosidad de los mismos de forma inmediata.

La unión de goma arábica hidrolizada junto a la manoproteína (soluble 100%) de **QUALISGUM CR**, hace resaltar el volumen y la sedosidad de los vinos, suavizando su carácter tánico y amargor, consiguiendo de este modo vinos más largos y complejos.

QUALISGUM CR cuenta a su vez con tanino de cerezo, aliado perfecto para el desarrollo de aromas afrutados y tanino elágico, que mejora el carácter antioxidante y otorga mayor franqueza en aroma.

Con **QUALISGUM CR** obtenemos vinos más largos, con mayor volumen, equilibrio y más estables en el tiempo, de mayor frutuosidad y complejidad aromática.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

En vino blanco y rosado 3 a 7 g/Hl.

En vino tinto 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 **QUALISGUM CR** en 10 veces su peso en vino. Adicionar al total de vino a tratar y homogenizar.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1Kg.

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor.

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