

QUALITAN ALTUM

DOLMAR

Volumen, estructura y amplitud

APLICACIONES ENOLÓGICAS

QUALITAN ALTUM es una combinación perfecta de distintos taninos extraídos del corazón de roble Francés.

La selección del Roble *Quercus Petraea* y el cuidado en la composición en diferentes tostados, hace de QUALITAN ALTUM un producto de afinado de alta calidad.

El roble utilizado en la obtención de QUALITAN ALTUM es un roble secado siempre de forma natural durante un mínimo de 24 meses, evitando así notas de madera verdes.

QUALITAN ALTUM incorpora taninos provenientes de roble sin tostar que confieren al vino volumen, estructura y amplitud, junto a taninos extraídos de roble con tostados medios y altos que aportan notas a torrefacto, chocolate y especias.

QUALITAN ALTUM es la propuesta de Dolmar para vinos estructurados con alto contenido polifenólico, en los que queramos resaltar notas de roble francés de forma rápida y segura, con notas francas y sin desviaciones.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Vinos blancos de 2 a 5 g/Hl.

Vinos tintos 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 ALTUM en 10 veces su peso en vino. Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

PRESENTACIÓN

Envase de 500 g y Kg y 10 Kg.

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