

## QUALITAN UVAE

# DOLMAR

### Estabilización del color. Aumento de la estructura y los IPT

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

---

Extraídos y purificados, QUALITAN UVAE se presenta como producto de gran calidad organoléptica.

Cabe resaltar el papel de estos taninos por su acción estabilizadora del color debido, en gran medida, a su unión estable por puentes de etanal con los antocianos del vino y a la vez, por su alto poder antioxidante.

Su presencia ayuda en la preservación del color y el aumento de la estructura y complejidad de los vinos.

QUALITAN UVAE es una interesante alternativa para incrementar la concentración polifenólica de vinos de alta gama, en cuyas vinificaciones es imprescindible guardar una óptima relación en el contenido de antocianos y taninos, implicados en una buena estabilización del color, así como, en la estructura y complejidad del vino.

Dentro de la gama QUALITAN DOLMAR encontramos QUALITAN UVAE, mezcla de tanino de pepita con tanino de película, pensado para utilizar desde fermentación hasta embotellado.

#### 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 UVAE en 10 veces su peso en mosto o vino.

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

#### PRESENTACIÓN

---

Envase de 1 y 5 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



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La industria 22, 2600

Haro - La Rioja - España

info@dolmar.es

www.dolmar.es