

## Antioxidante

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**QUALITAN VINIF L DOLMAR** se presenta como una solución estabilizada de taninos condensados (proantocianídico), muy próximos a la estructura de los taninos de la uva, reactivo frente a las proteínas y los antocianos, y por taninos elágicos que proporcionan una muy buena estabilidad del color, acentuando las tonalidades violáceas.

Sus propiedades antioxidantes, hacen que proteja el vino de la oxidación provocada por el oxígeno. Se presenta en formato líquido con el objetivo de facilitar su homogeneización y mejorando de esta forma el poder antioxidante.

Se combina con los antocianos formando complejos estables, coloreados y poco astringentes.

Su utilización como coadyuvante de clarificación, permite reducir la cantidad de bentonita y otros clarificantes usados para la estabilidad proteica además de aportar seguridad al producto gracias a su efecto antioxidante, anti lacasa y su alta capacidad de consumo directo de oxígeno.

Gracias a nuestro proceso de producción **Fluid Stabilization Process** podemos presentar **QUALITAN VINIF L DOLMAR** como un producto de máxima estabilidad y reactividad, asegurando comodidad y facilidad en su uso.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

En mostos: 50 – 200 mL/hL.

En vinos: 25 – 100 mL/hL.

#### Dosis máxima legal

No aplica

#### Declaración de alérgenos

Contiene SO<sub>2</sub>: 2,5 ± 0,5 g/L

#### Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

### MODO DE EMPLEO

Al presentarse en formato líquido puede aplicarse directamente sobre la vendimia, en la tolva o adicionar con bomba de remontado.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 22kg.

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. Conservar preferentemente entre 5 y 25 °C.

**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.  
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 06/09/2024

