

QUALITAN ANTIOX FORTE

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Alto poder antioxidante

APLICACIONES ENOLÓGICAS

QUALITAN ANTIOX FORTE está especialmente indicado en la elaboración de vinos sin sulfuroso o en aquellas vinificaciones donde queramos disminuir el contenido del mismo.

Compuesto por taninos gálicos y elágicos junto a taninos catequínicos, **QUALITAN ANTIOX FORTE** forma un producto idóneo en la lucha contra la oxidación, tanto enzimática como química.

La acción de **QUALITAN ANTIOX FORTE** es de vital importancia en la entrada de uva, donde la presencia de oxígeno es elevada, evitando así los procesos oxidativos.

El empleo de este tanino en el momento anterior a la fermentación maloláctica resulta importante no sólo por el poder antioxidante que ejerce un papel fundamental, sino también por el aumento de los IPT, razón por la que **QUALITAN ANTIOX FORTE** es un producto necesario en este tipo de vinificaciones.

Así mismo, **QUALITAN ANTIOX FORTE** está aconsejado sobre vino terminado como protector frente a la oxidación, en las fases de conservación y etapas previas al embotellado.

La presentación de **QUALITAN ANTIOX FORTE** en forma granulada facilita la disolución y por tanto la utilización del mismo.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 10 a 25 g/Hl. en entrada de uva y fermentación alcohólica.

De 7 a 12 g/Hl. sobre vino terminado.

(Ver protocolo de vinos sin sulfuroso)

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 ANTIOX FORTE** en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1.

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.

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

Rev: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com