

QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV.

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Alto poder antioxidante sin presencia de SO₂

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Los taninos gálicos presentes en **QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV. DOLMAR** están formulados para ofrecer un altísimo poder antioxidante. La unión de taninos de agalla con taninos de tara, hacen de **QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV. DOLMAR** una opción de éxito en la lucha contra la oxidación.

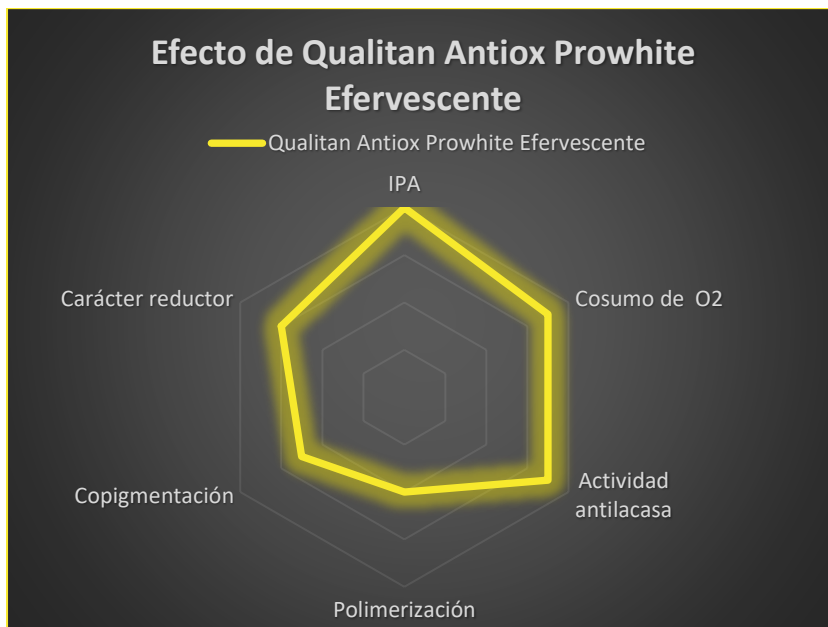
Junto a estos taninos encontramos una selección de levaduras inactivadas formuladas especialmente para potenciar esta capacidad antioxidante.

Especialmente recomendado para su aplicación sobre la vendimia en remolques, vendimiadoras mecánicas o tolvas, donde gracias a su formulación efervescente **QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV. DOLMAR** crea un ambiente de protección al entrar en contacto con el mosto generado por el propio peso de las uvas.

QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV. DOLMAR está diseñado para proteger los mostos y vinos frente a la oxidación, pudiendo reducir o incluso eliminar el empleo de SO₂ en condiciones adecuadas de sanidad microbiológica.

QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV. DOLMAR previene la oxidación de los mostos en los primeros estadios de la fermentación, evitando la degradación de aromas, obteniendo de esta forma mayor complejidad aromática, mayor intensidad y frescura. Esta acción de preservación de aromas queda reflejada de manera más evidente sobre variedades aromáticas, actuando de forma efectiva sobre precursores tiólicos y sobre aromas terpénicos.

Efectos del Qualitan Antiox Prowhite Efervescente



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

QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV.

DOLMAR

FICHA TÉCNICA

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 5 a 25 g/Hl.

Dosis máxima legal

300 g/Hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Se puede adicionar el producto directamente sobre la vendimia o disolver la cantidad necesaria de **QUALITAN ANTIOX PROWHITE EFV.** en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 kg.

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