

QUALITAN ANTIOX RED

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Estabilización del color. Efecto antioxidante

APLICACIONES ENOLÓGICAS

QUALITAN ANTIOX RED DOLMAR está compuesto por taninos gálico y elágico, imprescindibles en la lucha contra la oxidación.

La formulación se completa con taninos condensados que refuerzan la acción antioxidante y aportan a su vez estructura y volumen en el tratamiento de vinos tintos.

Esta asociación es imprescindible en la vinificación, especialmente cuando las uvas presentan problemas de podredumbre gris.

La acción de **QUALITAN ANTIOX RED DOLMAR** es de vital importancia en los primeros estadios de la fermentación, donde la presencia de oxígeno es todavía elevada, para así evitar los procesos oxidativos e igualmente para vinos procedentes de vendimias alteradas.

La selección y composición rigurosa de los taninos condensados en **QUALITAN ANTIOX RED DOLMAR** hace de este producto no sólo una herramienta necesaria en la lucha contra la evolución de los vinos, sino también una ayuda en la mejora de la estructura y complejidad de los tintos.

La presentación de **QUALITAN ANTIOX RED DOLMAR** en forma granulada facilita su disolución y por tanto, la utilización del mismo.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 5 a 20 g/Hl en mostos y vinos.

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 RED** en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 10 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