

QUALITAN COLOR

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Alta estabilización del color

APLICACIONES ENOLÓGICAS

QUALITAN COLOR DOLMAR se compone en su mayor parte de tanino proantocianídico condensado procedente de la madera del quebracho, árbol tropical.

La estructura química de este tanino es la más similar a la estructura propia de los taninos de la uva, por lo que aportado al inicio de la fermentación (durante el proceso de extracción de los antocianos) les confiere estabilización por copigmentación y les protege de este modo de su oxidación y pérdida.

QUALITAN COLOR DOLMAR aporta, además de tanino de quebracho, tanino de uva que ayuda a aumentar la carga polifenólica y a afianzar el color de forma estable.

Pensado para vendimias que presenten buen estado sanitario **QUALITAN COLOR DOLMAR** es la formulación perfecta para el inicio de la fermentación, momento importante para la acción antioxidante y necesaria en los primeros estadios del encubado, donde la presencia de oxígeno es todavía importante.

La presentación granulada de este producto facilita la disolución del mismo.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

10 a 25 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 COLOR DOLMAR** 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