

QUALITAN ELEGANCE L

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Volumen, estructura y amplitud

APLICACIONES ENOLÓGICAS

QUALITAN ELEGANCE L DOLMAR se presenta en el mercado como un producto líquido a base de tanino que asegura una combinación perfecta de taninos extraídos del corazón de roble francés *Quercus Petraea*.

Los distintos tostados que conforman el producto lo posicionan como una herramienta idónea en el afinado de vinos de alta calidad.

QUALITAN ELEGANCE L DOLMAR es el aliado perfecto para todos aquellos vinos donde queramos de forma rápida y segura resaltar notas a chocolate, especias y torrefactos, atributos que aumentan la complejidad e intensidad aromática.

En boca el aumento de la redondez, el volumen y la estructura terminan de conformar a **QUALITAN ELEGANCE L DOLMAR** como la alternativa perfecta en vinos de alta gama.

El roble utilizado en la obtención de **QUALITAN ELEGANCE L DOLMAR** es un roble secado siempre de forma natural durante un mínimo de 24 meses, evitando así notas de madera verdes.

Gracias a nuestro sistema innovador de procesado de líquidos **FSP Dolmar** conseguimos favorecer la estabilidad de la mezcla, facilitando de este modo no solo su uso sino también su homogeneización y la perfecta eficacia del producto.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

En blanco o rosado a partir de 5 ml/hl.

En tinto de 20-40 ml/hl.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

Contiene SO₂. Contenido en SO₂: 2,5 ± 0,5 g/l

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Agitar enérgicamente el envase y adicarlo al vino. Homogeneizar con un remontado.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 5 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. Se recomienda almacenar entre 5-25°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: 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