

Poder antioxidante. Aporte de estructura

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Tanino puro de castaño para la vinificación y la clarificación de los vinos blancos, tintos y rosados.

QUALITAN ELLAGIC DOLMAR está compuesto por taninos de castaño ricos en elagitaninos.

QUALITAN ELLAGIC DOLMAR reacciona rápidamente con las proteínas del mosto o del vino, preserva los polifenoles naturales del vino, limita la sensibilidad a la oxidación de las vendimias alteradas y disimula las notas a reducción.

Su presentación granulada facilita la disolución del mismo.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

En vendimia de 10 a 25 g/100 kg.

En vinos de 5 a 15 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 ELLAGIC DOLMAR** en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 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

