

QUALITAN ESTRUCTURA & COLOR

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Óptima estabilización del color. Volumen

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Los taninos de uva de pepita y hollejo utilizados en **QUALITAN ESTRUCTURA & COLOR DOLMAR** son taninos extraídos y purificados de gran calidad organoléptica. Cabe destacar su importante acción sobre el color dada su unión estable por puentes de etanal, con los antocianos del vino.

El aporte a su vez de una pequeña parte de tanino condensado proantocianídico procedente de la madera del quebracho aumenta de forma significativa la acción antioxidante de esta formulación, ayudando a la preservación del color y al aumento de la estructura, obteniendo vinos con mayor complejidad en boca.

QUALITAN ESTRUCTURA & COLOR DOLMAR presenta la formulación perfecta para el momento del descube.

QUALITAN ESTRUCTURA & COLOR DOLMAR es una interesante alternativa para incrementar la concentración polifenólica de vinos de alta gama, donde se tiene que guardar una óptima relación en el contenido antocianos/taninos, para una buena estabilización del color así como de la estructura y complejidad del mismo.

Es también interesante su actuación en vinos donde se vaya a realizar procesos de microoxigenación y en vinos dirigidos a una larga crianza. Su presentación granulada facilita la disolución del mismo.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Inicio fermentación: 10 – 15 g/Hl.

Momento del descube: 5 – 10 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 ESTRUCTURA & 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