

Intensidad y apertura aromática

APLICACIONES ENOLÓGICAS

QUALITAN ICE DOLMAR es un tanino exótico proantocianidínico condensado ideal para exaltar la intensidad aromática de los vinos además de protegerlos frente procesos de oxidación.

QUALITAN ICE DOLMAR intensifica aromas balsámicos potenciando la frescura sin aportar astringencia. Su aplicación disminuye e incluso consigue eliminar aromas a reducción. **QUALITAN ICE DOLMAR** aporta un perfil aromático muy interesante con notas a mentol, hierbabuena, 1,8-cineol o eucaliptol que refrescan los vinos aumentando su longevidad.

QUALITAN ICE DOLMAR es un aliado esencial si queremos rejuvenecer vinos aportando complejidad. Además de afinar la nariz el tanino aporta cuerpo y volumen mejorando notablemente la fase de retrogusto.

QUALITAN ICE DOLMAR es la propuesta de Dolmar para vinos que requieren complejidad y afinado organoléptico intenso. Especialmente diseñado para variedades poco aromáticas.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Para vinos blancos y rosados de 1 a 6 g/hl sobre vino terminado.

Para vinos tintos de 4 a 8 g/hl sobre vino terminado.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria del producto en 10 veces su peso en mosto o vino. Se recomienda adicionar el producto 2 días antes del embotellado. Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg y 250 g.

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

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

