

# QUALITAN MINT

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Frescor y protección.

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**QUALITAN MINT DOLMAR** es la combinación perfecta de tanino condensado e hidrolizado que permite mejorar vinos blancos y rosados a nivel aromático protegiendo activamente el vino frente a oxidaciones.

**QUALITAN MINT DOLMAR** intensifica aromas balsámicos y cítricos potenciando la intensidad del aroma sin aportar astringencia. Su aplicación aporta frescura y nos permite disminuir e incluso eliminar aromas a reducción.

**QUALITAN MINT DOLMAR** aporta un perfil aromático con notas a limón, crítico, mentol y hierbabuena, convirtiendo vinos longevos en vinos frescos e intensos.

**QUALITAN MINT DOLMAR** es la propuesta de Dolmar para vinos blancos y rosados que han perdido su frescura e intensidad. Especialmente diseñado para variedades poco aromáticas.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

De 1 a 6 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



**Dolmar Productos, S.L.U.**

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

[info@dolmar.es](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)