

QUALITAN MUSCAT

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Frescura y complejidad aromática

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La variedad moscatel es de forma natural sensible a la oxidación, con la consecuente pérdida de intensidad aromática y deterioro de su aspecto visual. Para ayudar a mantener todas propiedades intactas, se propone una formulación desarrollada especialmente para el tratamiento de estos mostos y vinos. **QUALITAN MUSCAT DOLMAR** está compuesto por taninos gálicos y taninos condensados.

El tanino de madera de cítricos le proporciona esa frescura y complejidad aromática basada en los componentes que son extraídos de la madera, mientras que la fracción de taninos gálicos seleccionados por su especial carácter antioxidante, proporciona una eficaz protección frente a los procesos de oxidación sin aportar notas secantes o amargas.

Se aconseja el empleo de **QUALITAN MUSCAT DOLMAR** en las etapas previas a la fermentación alcohólica, así como en el momento del descube, una vez realizada la fermentación alcohólica, para preservar así todas las propiedades aromáticas del vino y minimizar además el empleo de bisulfito para su estabilización frente a la oxidación.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

En mostos, de 5 a 20 g/Hl, dependiendo del grado de oxidabilidad de la uva.

En vinos, de 2 a 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 MUSCAT DOLMAR** en 10 veces su peso en mosto o vino. Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

Su presentación granulada facilita la disolución del mismo.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 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