

Estabilización del color. Aporte de estructura

APLICACIONES ENOLÓGICAS

A partir de taninos extraídos y purificados, **QUALITAN SKIN DOLMAR**, se presenta como producto de gran calidad organoléptica.

Cabe resaltar el papel de estos taninos por su acción estabilizadora del color debido, en gran medida, a su unión estable por puentes de etanal con los antocianos del vino, y a la vez, por su alto poder antioxidante.

Su presencia ayuda en la preservación del color y el aumento de la estructura y complejidad de los vinos.

Interesante alternativa para incrementar la concentración polifenólica de vinos de alta gama. Imprescindible en este tipo de vinificaciones, guardar la óptima relación en el contenido antocianos/taninos, para una buena estabilización del color, así como, de la estructura y complejidad del mismo.

Dentro de la gama **QUALITAN DOLMAR**, encontramos **QUALITAN SEED DOLMAR**, taninos de pepita más reactivos y adecuados en procesos de microoxigenación, **QUALITAN SKIN DOLMAR**, taninos de película más sedosos y aptos para potenciar el cuerpo y la estructura de los vinos ya acabados y, por último, **QUALITAN GRAPE DOLMAR**, mezcla de ambos taninos, pensado para utilizar desde fermentación hasta embotellado.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

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 SKIN DOLMAR** en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

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

