

## Volumen, estructura y amplitud

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

---

**QUALITAN XOCO DOLMAR** es una combinación perfecta de distintos taninos extraídos del corazón de roble francés.

La selección del Roble *Quercus Petraea* y el cuidado en la composición en diferentes tostados, hace de **QUALITAN XOCO DOLMAR** un producto de afinado de alta calidad.

El roble utilizado en la obtención de **QUALITAN XOCO DOLMAR** es un roble secado siempre de forma natural durante un mínimo de 24 meses, evitando así notas de madera verdes.

**QUALITAN XOCO DOLMAR** incorpora taninos provenientes de roble sin tostar que confieren al vino volumen, estructura y amplitud, junto a taninos extraídos de roble con tostados medios y altos que aportan notas a torrefacto, chocolate y especias.

**QUALITAN XOCO DOLMAR** es la propuesta de Dolmar para vinos estructurados con alto contenido polifenólico, en los que queramos resaltar notas de roble francés de forma rápida y segura, con notas francas y sin desviaciones.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

---

#### Dosis de uso

Vinos blancos de 2 a 5 g/Hl.

Vinos tintos 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 Y VIDA ÚTIL

---

Disolver la cantidad necesaria de **QUALITAN XOCO DOLMAR** en 10 veces su peso en 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

