

## QUALITAN ANTIOX FORTE

# DOLMAR

Alto poder antioxidante

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

QUALITAN ANTIOX FORTE está especialmente indicado en la elaboración de vinos sin sulfuroso o en aquellas vinificaciones donde queramos disminuir el contenido del mismo.

Compuesto por taninos gálicos y elágicos junto a taninos catequínicos, QUALITAN ANTIOX FORTE forma un producto idóneo en la lucha contra la oxidación, tanto enzimática como química.

La acción de QUALITAN ANTIOX FORTE es de vital importancia en la entrada de uva, donde la presencia de oxígeno es elevada, evitando así los procesos oxidativos.

El empleo de este tanino en el momento anterior a la fermentación maloláctica resulta importante no sólo por el poder antioxidante que ejerce un papel fundamental, sino también por el aumento de los IPT, razón por la que QUALITAN ANTIOX FORTE es un producto necesario en este tipo de vinificaciones.

Así mismo, QUALITAN ANTIOX FORTE está aconsejado sobre vino terminado como protector frente a la oxidación, en las fases de conservación y etapas previas al embotellado.

La presentación de QUALITAN ANTIOX FORTE en forma granulada facilita la disolución y por tanto la utilización del mismo.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

De 10 a 25 g/Hl. en entrada de uva y fermentación alcohólica.

De 7 a 12 g/Hl. sobre vino terminado.

(Ver protocolo de vinos sin sulfuroso)

#### 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 ANTIOX FORTE en 10 veces su peso en mosto o vino.

Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

### PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envase de 1 y 10 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.

Rev: 01/01/2021



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com