

QUALITAN FRUIT CHERRY

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Aumento de la frutosidad y del poder antioxidante de los vinos

APLICACIONES ENOLÓGICAS

QUALITAN FRUIT CHERRY nace de la extracción de tanino 100% de la madera de cerezo junto a una selección de taninos elágicos de alto poder antioxidante.

QUALITAN FRUIT CHERRY está concebido para resaltar el carácter afrutado de los vinos y mejorar el poder antioxidante, contribuyendo en la conservación de las características organolépticas de los mismos. Su presencia otorga una mayor intensidad y complejidad aromática, intensificando el carácter a frutas rojas y otorgando a los vinos juventud y complejidad organoléptica.

En la boca **QUALITAN FRUIT CHERRY** otorga estructura, ampliando el paso medio de boca y mejorando de forma notable las características organolépticas de los vinos tratados.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

En vinos: de 5 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 FRUIT CHERRY** 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