

QUALITAN GRAPE

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Estabilización del color. Aumento de la estructura y los IPT

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Los taninos de uva extraídos y purificados hacen de **QUALITAN GRAPE DOLMAR** un 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 antocianos del vino y a la vez por su alto poder antioxidante.

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

QUALITAN GRAPE DOLMAR es una interesante alternativa para incrementar la concentración polifenólica de vinos de alta gama, en cuyas vinificaciones es imprescindible guardar una óptima relación en el contenido de antocianos y taninos, implicados en una buena estabilización del color, así como, en la estructura y complejidad del vino.

Dentro de la gama taninos de uva encontramos: **QUALITAN SEED**, taninos de pepita, más reactivos y adecuados en procesos de microoxigenación, **QUALITAN SKIN**, 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 GRAPE 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 y 5 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