

# QUALITAN SPECIAL GRAPE

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

## Aumenta el contenido polifenólico, la estructura y el poder antioxidante de tus vinos

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Desde Dolmar presentamos **QUALITAN SPECIAL GRAPE DOLMAR** un producto que nace de la unión de taninos de uva, tanto de pepita como de hollejo, junto con una selección de taninos elágicos.

El tanino de uva presente en **QUALITAN SPECIAL GRAPE DOLMAR** participa en el aumento del contenido polifenólico de los vinos, mejorando la estructura y la complejidad de los mismos y colabora de forma muy activa en la estabilización del color.

Los taninos elágicos participan en el refuerzo del poder antioxidante de los vinos y colaboran también en el aumento de la estructura de los mismos.

**QUALITAN SPECIAL GRAPE DOLMAR** ayuda en la eliminación de aromas de reducción contribuyendo a la apertura aromática.

Su aporte refuerza la mejora de las características organolépticas de los vinos, dotándolos de redondez y volumen, así como de un aumento notable de los IPT.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

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 SPECIAL GRAPE DOLMAR** 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.  
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](mailto:info@dolmar.es)

[www.dolmarproductos.com](http://www.dolmarproductos.com)