

Volumen, estructura y amplitud

APLICACIONES ENOLÓGICAS

QUALITAN TT5 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 TT5 DOLMAR** un producto de afinado de alta calidad.

El roble utilizado en la obtención de **QUALITAN TT5 DOLMAR** es un roble secado siempre de forma natural durante un mínimo de 24 meses, evitando así notas de madera verdes.

QUALITAN TT5 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 TT5 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

Disolver la cantidad necesaria de **QUALITAN TT5 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

