

## TANINO ELÁGICO + PROANTOCIANÍDICO

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**QUALITAN VINIF DOLMAR** está compuesto por taninos condensados (proantocianídico), muy próximos a la estructura de los taninos de la uva reactivos frente a las proteínas y los antocianos; y por taninos elágicos, que proporcionan una muy buena estabilidad del color acentuando las tonalidades violáceas.

Sus propiedades antioxidantes hacen que proteja el vino de la oxidación.

Los taninos presentes en **QUALITAN VINIF DOLMAR** se combinan con los antocianos formando complejos estables, coloreados y poco astringentes.

Además, su utilización como coadyuvante de clarificación permite reducir la cantidad de bentonita y otros clarificantes usados para la estabilidad proteica.

### DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

#### Dosis de uso

Vinos blancos de 15 – 25 g/Hl.

Vinos tintos 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 VINIF 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

