

# QUALITAN GRAPE

# DOLMAR

## STABILISATION DE LA COULEUR AUGMENTATION DE LA STRUCTURE ET DE L'IPT

### APPLICATIONS OENOLOGIQUES

**QUALITAN GRAPE DOLMAR** est un produit haut de gamme composé de tanins spécifiques extraits et purifiés.

Ces tanins, au fort pouvoir antioxydant, permettent une stabilisation de la couleur par des ponts d'éthanal avec les anthocyanes du vin.

**QUALITAN GRAPE DOLMAR** aide ainsi à préserver la couleur et à augmenter la structure et la complexité des vins.

**QUALITAN GRAPE DOLMAR** permet d'augmenter la concentration polyphénolique des vins haut de gamme et de maintenir un rapport optimal anthocyanes / tanins. Les vins maintiennent une couleur stable dans le temps et développent leur structure et leur complexité.

La gamme de tanins de raisin se compose de **QUALITAN SEED** (tanins de pépin, plus réactifs et adéquats dans les processus de micro oxygénation), **QUALITAN SKIN** (tanins de pellicule, plus soyeux et adaptés pour intensifier le corps et la structure des vins déjà finis) et **QUALITAN GRAPE** (mélange des deux précédents, peut être utilisé dès la fermentation jusqu'à la mise en bouteille).

### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

#### Dose d'emploi

5 - 15 g/hl.

#### Dose maximale autorisée

Non applicable.

#### Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou de précautions particulières

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité nécessaire de **QUALITAN GRAPE DOLMAR** dans 10 fois son poids en moût ou en vin.

Ajouter à la cuve en assurant une parfaite homogénéisation. Sa présentation sous forme granulée permet une facile solubilisation.

### CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Emballages de 1 et 5 kg.

L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

### CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Conserver l'emballage rempli, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeurs.

**DENRÉE ALIMENTAIRE** : Ce produit se conforme aux réglementations CE 491/2009 et 606/2009 ; par conséquent se conforme à toutes les garanties de pureté pour être additionné à un produit alimentaire tel que le vin.

**CODEX OENOLOGIQUE** : Ce produit se conforme au CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL dans sa version en vigueur et répond aux normes et recommandations du CODEX ALIMENTAIRE ainsi qu'à ses règles d'hygiène et respecte les réglementations européennes en matière de denrées alimentaires comme additifs ou auxiliaires agroalimentaires.

**ABSENCE D'OGM** : Ce produit ne provient pas ne contient non plus d'organismes génétiquement modifiés.

**NON-IONISATION** : Ce produit n'a été pas soumis à aucun traitement ionisant.

Rev: 02/01/2018

*bio*tech  
Enologie



**Dolmar**  
LIVING  
INNOVATION

Dolmar Productos Enológicos, S.L.  
Polígono Entrecarreteras  
C/ La industria 22, 2600  
Haro - La Rioja - España  
info@dolmar.es  
www.dolmar.es