

QUALITAN COLOR DOLMAR

DOLMAR

Haute stabilisation de la couleur

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

QUALITAN COLOR DOLMAR est essentiellement composé de tanin proanthocyanidique condensé provenant du bois de *quebracho* (arbre tropical).

Comme **QUALITAN COLOR DOLMAR** a une structure chimique similaire à celle des tanins de raisin, son utilisation en début de fermentation, lors du processus d'extraction des anthocyanes, permet une stabilisation par co-pigmentation qui protège les moûts contre l'oxydation et la perte de couleur.

QUALITAN COLOR DOLMAR, outre le tanin de quebracho, apporte du tanin de raisin, qui aide à augmenter la teneur en polyphénols et à renforcer la couleur de manière stable.

QUALITAN COLOR DOLMAR est destiné aux vendanges présentant un bon état sanitaire.

QUALITAN COLOR DOLMAR est la formulation parfaite pour le début de fermentation, où l'action antioxydante est importante et nécessaire dans les premiers stades de l'encuvage, quand la présence d'oxygène est encore décisive. La forme granulée facilite la dissolution du produit.

DOSES D'EMPLOIS ET DÉCLARATIONS

Dose d'emploi

Début fermentation : 10 -25 g/Hl

Dose maximale légale

Ne s'applique pas

Déclaration des allergènes

Sans allergène.

Pas de contre-indication ou de précautions particulières..

MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité nécessaire de **QUALITAN COLOR DOLMAR** dans 10 fois son poids de moût ou vin. Ajouter à la cuve en assurant une parfaite homogénéisation.

CONDITIONNEMENT ET DUREE DE VIE

Sachets de 1 kg et sacs de 10 kg.

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

STOCKAGE

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

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 606/2009 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.

Rev: 02/01/2018



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