

QUALITAN ICE

DOLMAR

Aromaintenzifikálás és az aromák megnyitása

BORÁSZATI ALKALMAZÁS

A **QUALITAN ICE DOLMAR** egy egzotikus kondenzált proantocianid tannin, mely ideális a fehér és rozé borok aromaintenzitásának fokozására és azok oxidáció elleni védelmére.

A **QUALITAN ICE DOLMAR** intenzifikálja/felerősíti a balzsamos aromajegyeket, fokozza az egzotikus aromák frissességét és intenzitását anélkül, hogy hűzössá/kesernyessé tenné a borokat.

Használatával csökkenthetők vagy el is távolíthatók a redukált aromák. A **QUALITAN ICE DOLMAR**-ral nagyon izgalmas, mentol, borsmenta, eukaliptol (1,8-cineol) jegyekkel színesedik a borok aromaprofilja. Az eukaliptol visszafrissíti és megnöveli az aromaintenzitás hosszúságát a borokban.

A **QUALITAN ICE DOLMAR** nélkülözhetetlen, ha a fehér és rozé borokat szeretnénk visszafiataltítani miközben növeljük azok komplexitását. Az illat finomítása mellett a tannin növeli a testességet, teltséget miközben javítja az utóíz is.

A **QUALITAN ICE DOLMAR** olyan fehér és rozé borokhoz ajánlott, melyek komplexitást és az organoleptikus tulajdonságok finomítását igénylik. Kevésbé aromatikus fajtákhoz.

ADAGOLÁS, NYILATKOZATOK

Adagolás: 2-6 g/hl a palackozásra kész borhoz **Maximális dózis:** Nem alkalmazható

Allergén nyilatkozat: Allergén mentes

Ellenjavallatok, óvintézkedések: Nem alkalmazható

ALKALMAZÁS

Oldja fel a szükséges mennyiségű terméket 10x-es mennyiségű mustban vagy borban. 2 nappal a palackozás előtt adjuk a borhoz. Adjuk a tankhoz, és alaposan keverjük el a tételben.

CSOMAGOLÁS, ELTARTHATÓSÁG

250 g-os csomag.

A csomagoláson szerepel az eltarthatóság és a lejáratási idő.

TÁROLÁSI FELTÉTELEK, SZÁLLÍTÁS

A bontatlan csomagokat tartsuk fénytől védett, száraz, szagmentes helyen.

BORKÖNYV: a termék a megfelelő a NEMZETKÖZI BORKÖNYV jelenlegi előírásainak.

Megfelel az ÉLELMISZERKÖNYV szabványainak és ajánlásainak, valamint a higiéniai szabályainak, élelmiszer szinten megfelel az európai szabványoknak élelmiszeripari segédanyagként.

GMO-MENTESÉG: Ez a termék nem GMO szervezetekből származik, és nem is tartalmaz GMO organizmusokat. **IONIZÁLÓ KEZELÉS:** Ezt a terméket nem vetették alá ionizáló kezelésnek.



KOKO FERM Kft. • 3231 Gyöngyössolymos, Csákkői út 10. • Tel.: +36-37/370-892 • www.kokoferm.hu

Rev: 01/12/2022



Dolmar Productos, S.L.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 22

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com