

QUERTANIN® CHOC'

Taninuri elagice și galice de calitate din lemn de stejar, utilizând procesul de dizolvare instantanee (IDP) al LAFFORT®.

Pentru utilizare după vinificare în vinurile roșii, roze și albe.

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.

În conformitate cu actualul Regulament UE nr. 2019/934.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

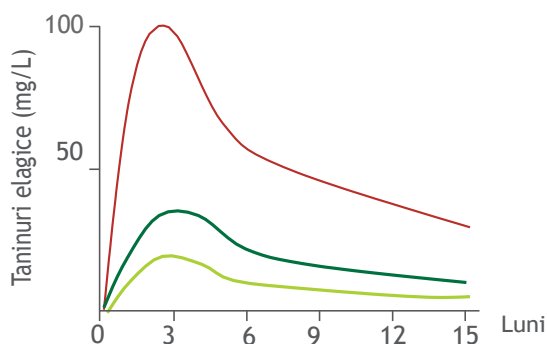
Folosit în timpul limpezirii, **QUERTANIN® CHOC'** este un preparat de taninuri elagice și galice care:

- Îmbunătățește structura vinului și lungimea palatului.
- Reglează fenomenele de oxido-reducere în timpul maturării în butoaie sau în timpul microoxigenării.
- Creează un mediu bogat în taninuri elagice în butoaiele folosite, similar cu cel al butoaielor noi.
- Îmbunătățește clarificarea.

După adăugare, se recomandă efectuarea unor decantoare normale până la pregătirea pentru limpezire sau îmbuteliere.

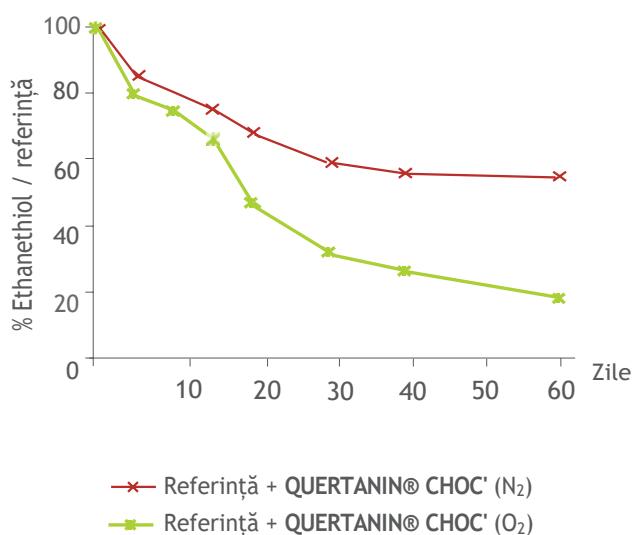
REZULTATE EXPERIMENTALE

- Conținutul de tanin extras din stejar este mai mic în butoaiele folosite. Efectul protector al ellagitaninului este diminuat, iar vinul devine supus oxidării premature. Adăugarea de **QUERTANIN® CHOC'** permite recrearea calităților de tamponare asigurate de taninurile extrase din butoaie noi, protejând astfel vinul de fenomenele de oxidare.



- Noul butoi (limousin)
- Butoi folosit - vin1 (limousin)
- Butoi folosit - vinuri2 (limousin)

- **QUERTANIN® CHOC'** permite o scădere semnificativă a caracterelor reducătoare, cum ar fi mercaptanii ușori, garantând o mai bună conservare a prospețimii aromatice.



- x— Referință + QUERTANIN® CHOC' (N₂)
- x— Referință + QUERTANIN® CHOC' (O₂)



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect granulat Culoare..... maro închis

ANALIZĂ CHIMICĂ

Compuși fenolici (%).....	< 65	Arsenic (ppm).....	< 3
Umiditate (%).....	< 10	Plumb (ppm).....	< 2
Cenușă(%).....	< 4	Mercur (ppm).....	< 1
Substanțe insolubile.....	< 2	Cadmium (ppm).....	< 1
		Fier (ppm).....	< 50

PROTOCOL DE UTILIZARE

DOZAJ

În Codexul oenologic se specifică faptul că taninurile "nu trebuie să modifice proprietățile olfactive și culoarea vinului". Prin urmare, dozele vor varia în funcție de matricea vinului și se vor stabili în urma unor teste.

- Păstrarea prospețimii aromatice în vinurile albe și roze: 2 - 5 g/hL (20 - 50 ppm).
- Maturarea vinului roșu: 5 - 10 g/hL (50 - 100 ppm).

IMPLEMENTARE

Datorită procedurii IDP, QUERTANIN® CHOC' poate fi stropit direct pe vin în timpul unei omogenizări prin pompare (1 până la 10%).

Se recomandă adăugarea de QUERTANIN® CHOC' cu cel puțin două săptămâni înainte de îmbuteliere.

În cazul vinurilor albe stabilizate cu CMC (stabilizare tartrică), adăugarea de taninuri spre sfârșitul învechirii poate afecta stabilitatea coloidală; se recomandă să se efectueze din nou un test de stabilitate a proteinelor în mod sistematic după adăugare.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original, nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 4 ani.

AMBALARE

Pungă resigilabilă de 500 g - cutie de 10 kg.

