

QUERTANIN® SWEET

Taninuri elagice și galice de calitate din lemn de stejar, utilizând procesul de dizolvare instantanee LAFFORT® (IDP). Pentru utilizarea post-vinificare în vinuri roșii, rosé 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

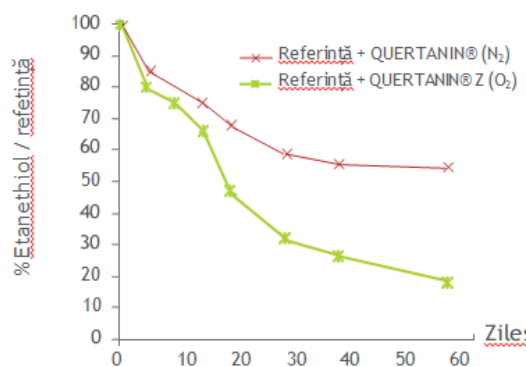
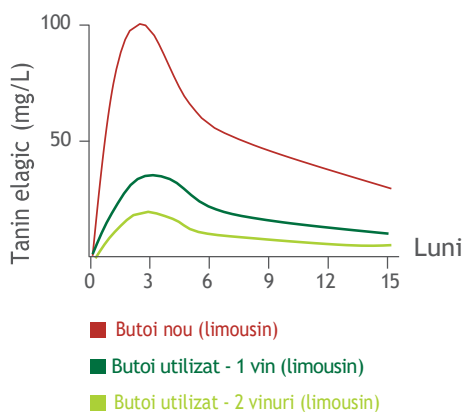
QUERTANIN® SWEET este un preparat elagitaninic complex de înaltă calitate pentru îmbunătățirea structurii vinului și a lungimii palatului:

- Reglează fenomenele de oxidare-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

REZULTATE EXPERIMENTALE

Conținutul de tanin extras din stejar este mai scăzut în butoaiele folosite. Efectul protector al elagitaninului este diminuat iar vinul devine supus oxidării premature. Adăugarea QUERTANIN® SWEET permite recrearea calităților de protecție oferite de taninurile extrase din butoaie noi, protejând astfel vinul de fenomenele de oxidare.

QUERTANIN® SWEET permite o scădere semnificativă a caracterelor reductive, cum ar fi mercaptanii ușori, garantând o mai bună conservare a prospețimii aromatice.



CARACTERISTICI FIZICE

Aspectgranule Culoare..... maro inchis
Solubilitatecomplet



LAFFORT

l'œnologie par nature

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 rosé : 2 - 5 g/hL (30 - 50 ppm).
- Maturarea vinului roșu : 5 - 20 g/hL (50 - 200 ppm).

IMPLEMENTARE

Datorită procesului IDP, QUERTANIN® SWEET poate fi presărat direct pe vin în timpul omogenizării sau al unei pompări (1 - 10%).

Se recomandă adăugarea QUERTANIN® SWEET 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.

Se recomandă o filtrare grosieră înainte de filtrarea finală.

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

500 g bag - 10 kg box.