

QUERTANIN®

Taninuri elagice și galice de calitate din lemn de stejar. 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

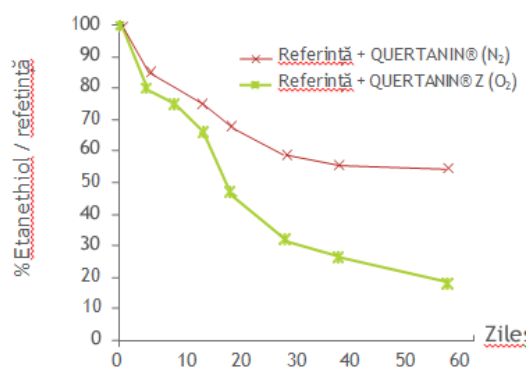
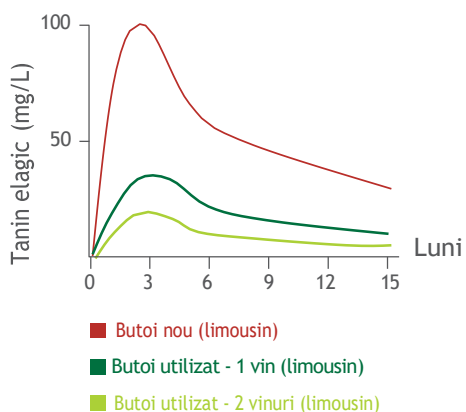
QUERTANIN® este un preparat elagitaninic complex de înaltă calitate pentru:

- Îmbunătățirea structurii vinului și a lungimii în palat.
- Protejarea vinului împotriva oxidării (Creșterea intensității aromatice a vinului).
- Eliminarea mirosurilor reductive.
- Reglarea fenomenelor de oxidare-reducere în timpul maturării în butoaie sau în timpul microoxigenării.
- Păstrarea prospețimii vinului în timpul pregătirii pentru îmbuteliere.
- Tratarea vinurilor care prezintă caracteristici reductive.
- Crearea unui mediu bogat în taninuri elagice în butoaiele uzate, similar cu cel din butoaiele noi.

REZULTATE EXPERIMENTALE

Conținutul de tanin extras din stejar este mai scăzut în butoaiele folosite. Efectul protector al elagitaninului este diminuat și vinul devine supus oxidării premature. Adăugarea QUERTANIN® permite re-crearea calităților tampon oferite de taninurile extrase din butoaie noi, și protejează vinul de fenomenele de oxidare.

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



CARACTERISTICI FIZICE

Aspect pudră
Solubilitate complet

Culoare..... maro închis



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 : 3 - 5 g/hL (30 - 50 ppm).
- Structura vinului : 5 - 20 g/hL (50 - 200 ppm).
- În timpul maturării, la fiecare pompare : 3 - 5 g/hL (30 - 50 ppm).
- Tratatament de microoxigenare : 5 - 10 g/hL (50 - 100 ppm).
- Eliminarea mirosurilor reductive : 5 - 10 g/hL (50 - 100 ppm).

IMPLEMENTARE

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

După adăugarea QUERTANIN®, se recomandă efectuarea operațiilor normale până la pregătirea îmbutelierii.

Se recomandă adăugarea de QUERTANIN® 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

500 g bag - 10 kg box.