



QUERTANIN® Q2

Taninuri elagice de calitate din doage extrase din duramentul stejarului american.

Pentru utilizare după 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.

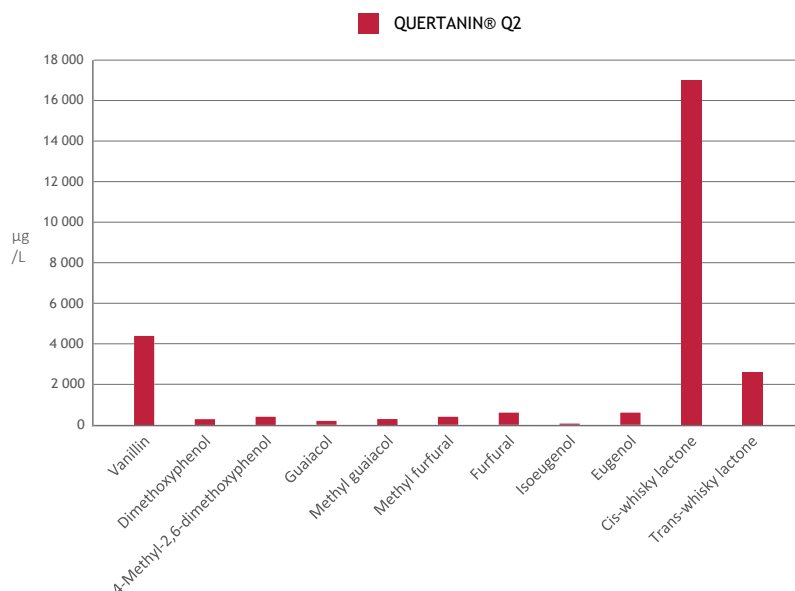
SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

QUERTANIN® Q2 este un preparat de taninuri elagice utilizat în învechire, care acționează asupra structurii taninice și contribuie la echilibrul vinurilor.

- Reglează fenomenele redox în timpul învechirii în butoaie sau al microoxigenării.
- În butoaiele folosite recrează un mediu bogat în taninuri elagice, identic cu cel găsit în butoaiele noi.
- Facilitează clarificarea.

REZULTAT EXPERIMENTAL

- Foarte bogat în elagitanini obținuți printr-un procedeu unic de extracție, QUERTANIN® Q2 are, de asemenea, caracterul aromatic tipic al stejarului american, cu un conținut foarte ridicat de lactone cis- și trans-whisky (nucă de cocos).



CARACTERISTICI FIZICE

Aspect pulbere Culoare maro închis
Solubilitate complet

ANALIZĂ CHIMICĂ

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

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).
- Învechirea vinurilor roșii: 5-10 g/hL (50 - 100ppm).

IMPLEMENTARE

Se recomandă adăugarea de QUERTANIN® Q2 cu cel puțin două săptămâni înainte de îmbuteliere.

În cazul vinurilor albe stabilizate cu CMC (stabilizare tartrică), adaosul de taninuri spre sfârșitul învechirii poate afecta stabilitatea coloidală; după adăugare se recomandă să se efectueze sistematic noi teste de stabilitate a proteinelor.

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 de 500 g - cutie de 10 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature