

QUERTANIN® SWEET

Tannino ellagico di qualità «merrain», estratto da duramen selezionato di quercia, a dissoluzione istantanea (processo IDP), specifico per l'affinamento di vini bianchi, rossi e rosati.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

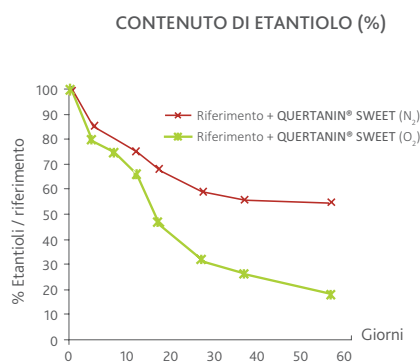
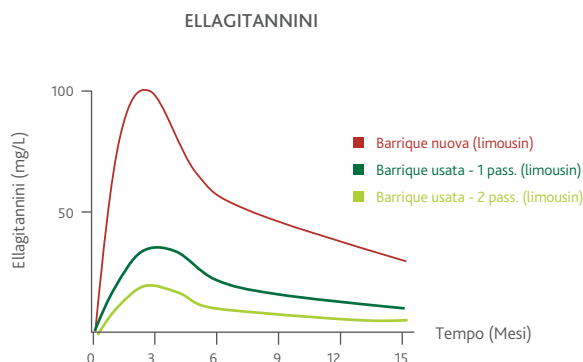
SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

QUERTANIN® SWEET è una preparazione di tannini ellagici, utilizzata nella vinificazione o durante l'affinamento dei vini, per le sue proprietà antiossidanti e antiossidasiche (inibizione della Laccasi) e una forte reattività con le proteine (facilita la chiarifica).

- Contribuisce alla regolazione dei fenomeni ossido-riduttivi nell'affinamento in barrique o nel corso della micro-ossigenazione.
- Consentendo la ricostituzione di un substrato antiossidante ricco in ellagitannini, analogo a quello ottenibile dai fusti nuovi, anche in presenza di un parco barriques molto sfruttato.

RISULTATI SPERIMENTALI

- La quantità di tannini estratta dalle doghe è minore nel caso delle barriques usate. Il potere protettivo è di conseguenza ridotto ed il vino è esposto ad una ossidazione precoce. Una aggiunta di QUERTANIN® SWEET permette di ricostruire il potere tampone esercitato dai tannini delle barriques nuove, e di proteggere quindi efficacemente i vini dai fenomeni ossidativi.
- QUERTANIN® SWEET consente una significativa diminuzione dei livelli di mercaptani volatili, garantendo così una miglior salvaguardia della freschezza aromatica.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granulare
Solubilità completa

Colore bruno scuro

ANALISI CHIMICHE

Umidità (%) < 10
Fenoli totali (%) > 65
Ceneri (%) < 5
Sostanze insolubili (%) < 5

Ferro (ppm) < 50
Piombo (ppm) < 2
Arsenico (ppm) < 3
Mercurio (ppm) < 0,5
Cadmio (ppm) < 0,5

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

DOSI D'IMPIEGO

- Da 2 a 30 g/hL a seconda dell'ambito di applicazione scelto (agente di chiarifica, inibitore dell'attività laccasica, nella prevenzione dell'ossidazione, etc.).

APPLICAZIONE

La elevata disperdibilità nel vino, grazie all'esclusivo procedimento di granulazione IDP consente di spolverare **QUERTANIN® SWEET** direttamente sul vino, in un mastello, durante un rimontaggio di omogeneizzazione. Si raccomanda di aggiungere **QUERTANIN® SWEET** almeno DUE settimane prima dell'imbottigliamento.

Nei vini bianchi trattati con CMC per la stabilizzazione tartarica l'addizione di tannini di affinamento in fase finale può interferire con la stabilità colloidale; si raccomanda dunque di ripetere sistematicamente il test di stabilità proteica dopo una eventuale aggiunta.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 5 anni.

CONFEZIONAMENTO

Busta richiudibile da 500 g - Cartone da 10 kg.

