QUERTANIN®

Aus Eichen (Daubenholz) extrahiertes, hochwertiges Ellagtannin zur sofortigen Lösung (IDP-Verfahren (Instant Dissolving Process)). Geeignet für die Reifung von Weiß-, Rot- und Roséweinen.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

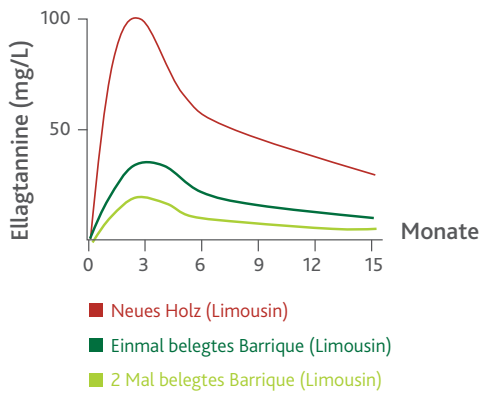
SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

QUERTANIN® ist ein Präparat aus stark komplexbildenden Ellagtanninen für einen Einsatz während der Weinbereitung oder während des Weinausbaus, mit oxidationshemmenden und oxydasehemmenden (Laccase-hemmenden) Eigenschaften und einer hohen Reaktivität mit Proteinen (erleichtert die Klärung).

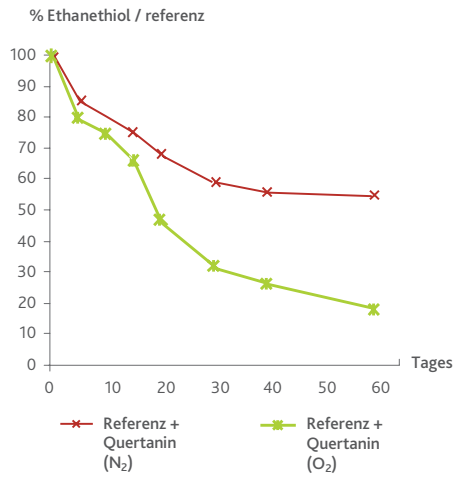
- Regulierung der Oxidreduktion während der Reifung im Holzfass und während der Mikrooxigenation.
- Behandlung von Weinen, die Reduktionsmerkmale aufweisen.
- Im Fall von gebrauchten Fässern stellt **QUERTANIN®** ein reichhaltiges Ellagtanninmilieu wieder her. Dieses entspricht dem Ellagtanninmilieu in neuen Fässern.

VERSUCHERGEBNISSE

- Im Fall von gebrauchten Fässern, ist der Gehalt an Tanninen, die aus den Dauben gewonnen werden, geringer. Die Schutzwirkung verringert sich und der Wein erfährt eine vorzeitige Oxidation. Durch einen Zusatz von **QUERTANIN®** wird dieselbe Schutzwirkung wiederhergestellt wie sie auch die Tannine in neuen Fässern gewährleisten, und der Wein lässt sich besser gegen die Oxidation schützen.



- Mit **QUERTANIN®** lässt sich der Gehalt an leicht flüchtige Merkaptane erheblich reduzieren, wodurch der Erhalt der Aromafrische verbessert wird.



LAFFORT
l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	Granulat
Löslichkeit	vollständig
Farbe	dunkelbraun

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Tannine (%)	> 65
Feuchtigkeit (%)	< 10
Asche (%)	< 5
Unlösliche Stoffe (%)	< 5
Eisen (ppm)	< 50
Arsen (ppm)	< 3
Blei (ppm)	< 2
Quecksilber (ppm)	< 0,5
Cadmium (ppm)	< 0,5

ANWENDUNG

DOSIERUNG

Im Oenologischen Kodex ist definiert, dass Tannine "nicht die olfaktorischen Eigenschaften und die Farbe des Weins verändern dürfen". The Dosagemengen hängen daher von der Weinmatrix ab und müssen anhand von Vorversuchen bestimmt werden.

- Klärhilfsmittel: 10 – 30 g/hL.
- Hemmung der Laccase-Aktivität: 30 – 80 g/hL.
- Schutz vor einer Oxidation von Weiß- und Roséweinen: 2 - 5 g/hL.
- Ausbau von Rotweinen: 5 - 20 g/hL.

EINSATZ

Das IDP-Verfahren gestattet es, **QUERTANIN®** während der Remontage (Homogenisieren) direkt in den Wein im Zwischenbehälter zu streuen (1 bis 10%).

Es wird empfohlen, nach dem Zusatz von **QUERTANIN®** bis zur Schönung oder bis zur Vorbereitung auf die Flaschenabfüllung normale Entnahmen vorzunehmen.

Außerdem wird empfohlen, **QUERTANIN®** mindestens zwei Wochen vor der Flaschenabfüllung zuzusetzen.

Bei Weißweinen, die mit CMC stabilisiert wurden, kann eine späte Zugabe (gegen Ende der Lagerung) von Tanninen die kolloidale Stabilität beeinflussen; es wird empfohlen nach Zugabe systematisch einen Eiweißstabilitätstest erneut durchzuführen.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 5 Jahre.

VERPACKUNG

Beutel zu 500 g - Karton zu 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BM - AP - 18.09.23 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.