

# QUERTANIN®

Aus Eichen (Daubenholz) extrahiertes, hochwertiges Ellagttannin 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 (EG) Nr. 606/2009.*

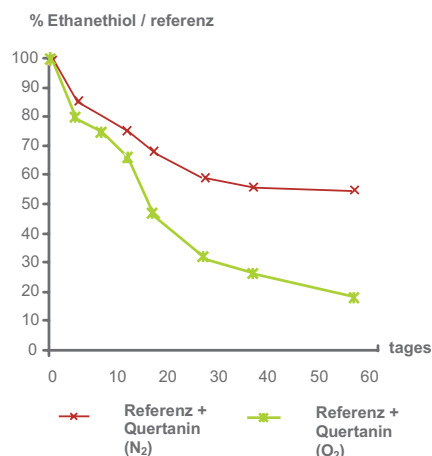
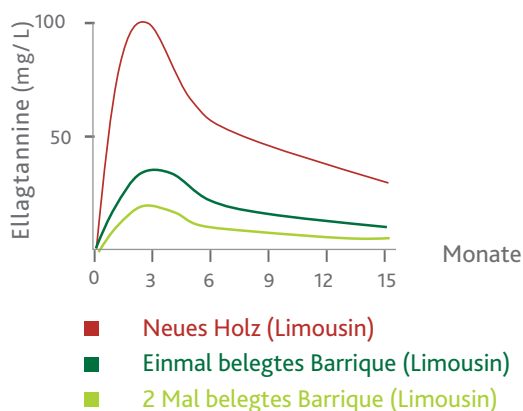
## SPEZIFIKATION ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

**QUERTANIN®** ist ein Ellagttanninpräparat, das sehr leicht Komplexe ausbildet. Es dient dazu:

- Die Weinstruktur und die Mundfülle des Weins zu beeinflussen.
- Den Wein vor Oxidationserscheinungen zu schützen (kräftigeres Aroma).
- Reduktionsgeschmack zu beseitigen.
- Regulierung der Oxidreduktion während der Reifung im Holzfass und während der Mikrooxygenation.
- Frischeerhalt bei der Vorbereitung der Weine auf die Flaschenabfüllung.
- Behandlung von Weinen, die Reduktionsmerkmale aufweisen.
- Im Fall von gebrauchten Fässern stellt **QUERTANIN®** ein reichhaltiges Ellagttanninmilieu wieder her. Dieses entspricht dem Ellagttanninmilieu 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 leichten Merkaptanen erheblich reduzieren, wodurch der Erhalt der Aromafrische verbessert wird.



## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform ..... Granulat  
Löslichkeit .....vollständig

Farbe ..... dunkelbraun

## CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Tannine ..... > 65 %  
Feuchtigkeit ..... < 10 %  
Asche ..... < 4 %  
Unlösliche Stoffe.....< 2 %  
Arsen ..... < 3 ppm

Eisen ..... < 50 ppm  
Blei ..... < 2 ppm  
Quecksilber ..... < 1 ppm  
Cadmium ..... < 1 ppm

## 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.*

- Erhalt der Aromafrische von Weiß- und Roséweinen: 3 bis 5 g/hL.
- Weinstruktur: 5 bis 20 g/hL.
- Während der Reifung, bei jeder Entnahme: 3 bis 5 g/hL.
- Mikrooxigenierung: 5 bis 10 g/hL.
- Beseitigung von Reduktionsgeschmack: 5 bis 10 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 Weiß- und Roséweinen, 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*

### LAGERUNG

- In der Originalverpackung bei nicht zu hohen Temperaturen vom Boden entfernt an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.
- Mindesthaltbarkeit von gut wiederverschlossenen, angebrochenen Packungen: 4 Monate.

### VERPACKUNG

Beutel zu 500 g - Karton zu 10 kg.

