QUERTANIN® CHOC'

Sofort lösliche Ellagtannine (IDP-Verfahren, Instant Dissolving Process) mit „Daubenholz"-Qualität aus dem Kernholz der Eiche zum Ausbau von Weiß-, Rosé- und Rotweinen.

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.

ÔNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND ANWENDUNGEN

QUERTANIN® CHOC' 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).

- Redoxvorgänge während des Barrique-Ausbaus bzw. während einer Mikrooxigenierung reguliert.
- Ermöglicht bei einem gebrauchten Barrique-Bestand die Wiederherstellung eines oxidationshemmenden Milieus mit einem genauso hohen Gehalt an Ellagtanninen wie in neuen Barrique-Fässern.

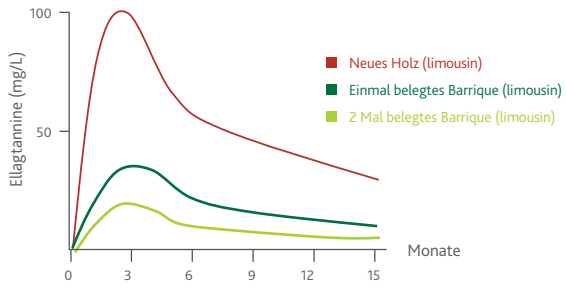
Nach der Zugabe wird empfohlen, mit den Abstichen bis zur Schönung bzw. bis zu den die Flaschenfüllung einleitenden Maßnahmen normal zu verfahren.

VERSUCHSERGEBNISSE

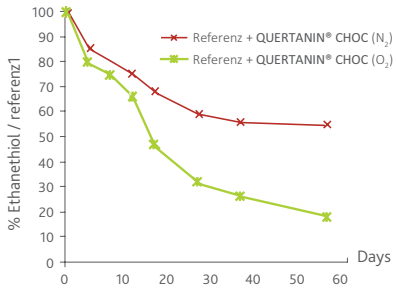
- Bei gebrauchten Fässern sind die aus den Dauben extrahierten Tanningehalte schwächer. Das antioxidative Potenzial ist abgeschwächt und der Wein läuft Gefahr, vorzeitig zu oxidieren. Die Zugabe von **QUERTANIN® CHOC'** ermöglicht die Rekonstruktion desselben Puffervermögens der Tannine wie bei neuem Holz und gewährleistet einen besseren Oxidationsschutz der Weine.

- **QUERTANIN® CHOC'** ermöglicht eine signifikante Verringerung leichter Thiole und gewährleistet so einen besseren Schutz der aromatischen Frische.

ELLAGITANNINE GEHALT



ETHANETHIOL INHALT (%)



LAFFORT
l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform ..... granulat
Löslichkeit ..... vollständig
Farbe ..... dunkelbraun

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Gesamptphenole (%) ..... > 65
Feuchtigkeit (%) ..... < 10
Asche (%) ..... < 5
Unlösliche Stoffe (%) ..... < 5

Arsen (ppm) .....< 3
Eisen (ppm) .....< 50
Blei (ppm) .....< 2
Quecksilber (ppm) ..... < 0,5
Cadmium (ppm) ..... < 0,5

ANWENDUNG

DOSIERUNG

- 2 bis 30 g/hL je nach gewünschter Anwendung (Klärmittel, Hemmung der Laccase-Aktivität, oxidationshemmende Wirkung, etc.).

EINSATZ

Dank des IDP-Verfahrens (Instant Dissolving Process) kann **QUERTANIN® CHOC'** beim Umpumpen zur Homogenisierung direkt in den Wein im Übergangsbehälter gestreut werden (1 - 10%).

Es wird empfohlen, **QUERTANIN® CHOC'** dem Wein 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

500 g-Sack – 10 kg-Karton.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

BM - AJ - 25.06.24 - 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.