QUERTANIN® PLUS

Ellagtannine mit „Daubenholz"-Qualität, die aus dem Kernholz amerikanischer Eichen extrahiert wurden, 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

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

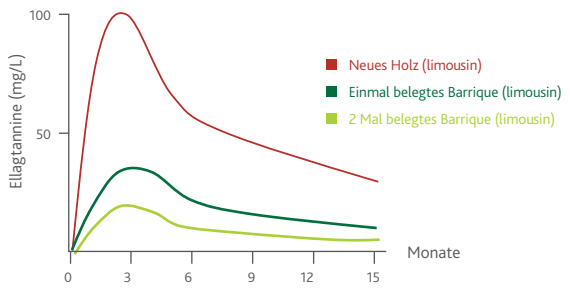
QUERTANIN® PLUS ist ein Präparat aus stark komplexbildenden Ellagtanninen für einen Einsatz während der Weinbereitung oder während des Weinausbaus, mit oxidationshemmenden und oxydasehemmenden (Laccase-hemmenden) Eigenschaften und einer hohen Reaktivität mit Proteinen (erleichtert die Klärung).

- Reguliert Redox-Vorgänge während eines Barrique-Ausbaus oder bei einer Mikrooxigenierung.
- Ermöglicht bei einem gebrauchten Barrique-Bestand die Wiederherstellung eines oxidationshemmenden Milieus mit einem genauso hohen Gehalt an Ellagtanninen wie in neuen Barrique-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® PLUS** wird dieselbe Schutzwirkung wiederhergestellt wie sie auch die Tannine in neuen Fässern gewährleisten, und der Wein lässt sich besser gegen die Oxidation schützen.

ELLAGITANNINE GEHALT



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform ..... pulver

Löslichkeit ..... vollständig

Farbe ..... dunkelbraun

LAFFORT

l'œnologie par nature

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Tannine (%)	> 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

Im Önologischen Kodex ist definiert, dass Tannine "die sensorischen Eigenschaften eines Weins nicht 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

Außerdem wird empfohlen, **QUERTANIN® PLUS** 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 der Zugabe systematisch einen erneuten Eiweißstabilitätstest 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-Beutel; 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 - 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.