



# QUERTANIN® Q1

Ellagtantine mit „Daubenholz“-Qualität, die aus dem Kernholz französischer und amerikanischer Eichen extrahiert wurden, zum Ausbau von Weiß-, Rosé- und Rotweinen.

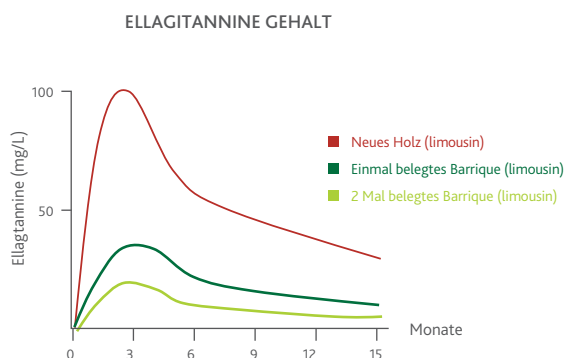
## SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

QUERTANIN® Q1 ist ein Präparat aus Ellagtantinen, das während des Ausbaus eingesetzt wird, auf die Tanninstruktur wirkt und einen Beitrag zur Ausgewogenheit des Weins leistet.

- 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 Ellagtantinen wie in neuen Barrique-Fässern.
- Erleichtert die Klärung.

## 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® Q1 wird dieselbe Schutzwirkung wiederhergestellt wie sie auch die Tannine in neuen Fässern gewährleisten, und der Wein lässt sich besser gegen die Oxidation schützen.



## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform ..... pulver      Farbe ..... dunkelbraun  
Löslichkeit ..... vollständig



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CHEMISCHE ANALYSEWERTE

---

Tannine (%) .....	> 50	Arsen (ppm) .....	< 3
Feuchtigkeit (%) .....	< 10	Eisen (ppm) .....	< 50
Asche (%) .....	< 5	Blei (ppm) .....	< 2
Unlösliche Stoffe (%) .....	< 5	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

Außerdem wird empfohlen, QUERTANIN® Q1 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

---

250-g-Beutel; 5-kg-Karton.

