



QUERTANIN® Q2

Ellagttannine 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 (UE) 2019/934.

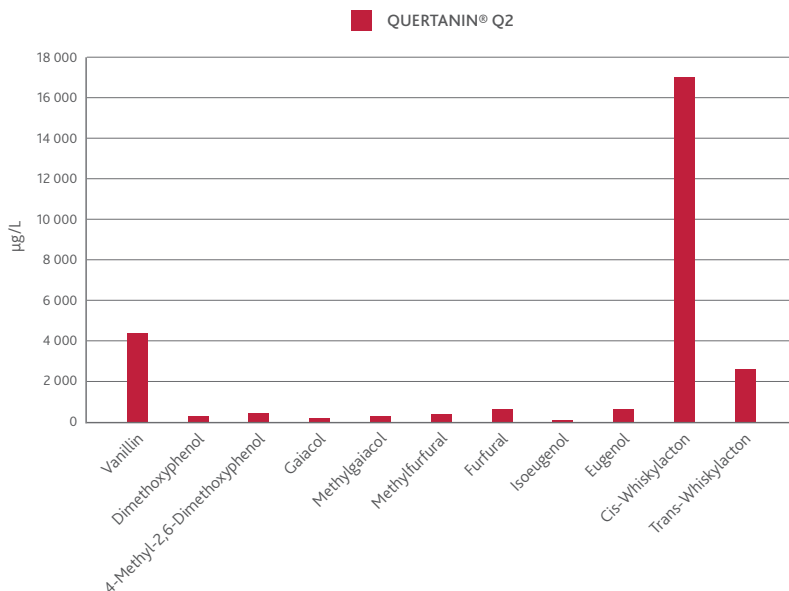
SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

QUERTANIN® Q2 ist ein Präparat aus Ellagttanninen, 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 Mikrooxygenierung.
- Ermöglicht bei einem gebrauchten Barrique-Bestand die Wiederherstellung eines oxidationshemmenden Milieus mit einem genauso hohen Gehalt an Ellagttanninen wie in neuen Barrique-Fässern.
- Erleichtert die Klärung.

VERSUCHERGESBISSE

- QUERTANIN® Q2 ist sehr reich an Ellagttanninen, die dank des einzigartigen Extraktionsprozesses gewonnen wurden, und weist außerdem die Aromentypizität amerikanischer Eiche mit sehr hohen Gehalten an Cis- und Trans-Whiskylactonen (Kokosnuss) auf.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform pulver Farbe dunkelbraun
Löslichkeit vollständig



LAFFORT

l'œnologie par nature

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Tannine (%)	> 65	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® Q2 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 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-Doypack - 5-kg-Karton.

