

QUERTANIN® SWEET

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 (EG) Nr. 606/2009.

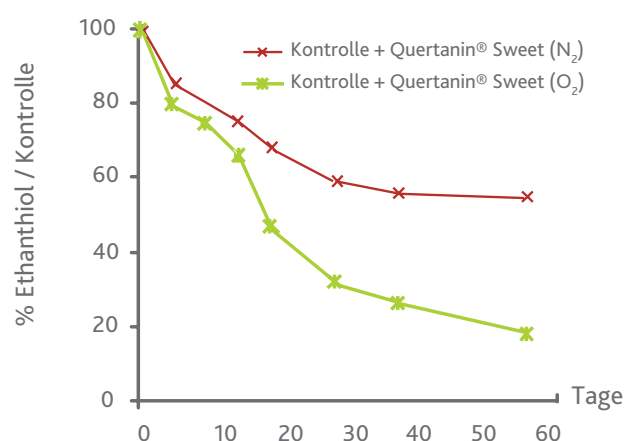
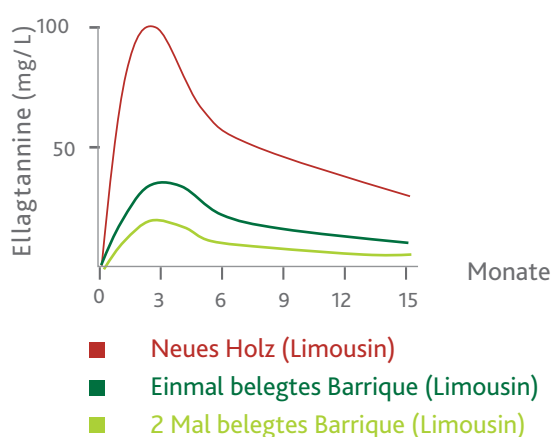
MERKMALE

QUERTANIN® SWEET ist ein Präparat aus Ellagtanninen, das beim Ausbau zum Einsatz kommt und für runde Weine mit langem Abgang sorgt.

- Reguliert Redoxvorgänge während des Barrique-Ausbaus bzw. während einer Mikrooxygenation.
- Ermöglicht die Rekonstruktion eines Milieus mit einem hohen Gehalt an Ellagtanninen. Werden gebrauchte Fässer eingesetzt, ist dieser Gehalt gleich hoch wie bei neuen Barrique-Fässern.
- Vereinfachung der Klärung.

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® SWEET** ermöglicht die Rekonstruktion desselben Puffervermögens der Tannine wie bei neuem Holz und einen besseren Oxidationsschutz der Weine.
- **QUERTANIN® SWEET** ermöglicht eine signifikante Verringerung leichter Thiole und gewährleistet so einen besseren Schutz der aromatischen Frische.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform Granulat
Löslichkeitvollständig

Farbe hellbraun

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Gesamtphenole..... > 65 %
Feuchtigkeit..... < 10 %
Asche..... <4 %
Unlösliche Stoffe..... < 2 %

Arsen..... < 3 ppm
Eisen..... < 50 ppm
Blei..... < 2 ppm
Quecksilber..... < 1 ppm
Cadmium < 1 ppm

ANWENDUNGSANLEITUNG

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.

- Zum Schutz der aromatischen Frische von Weiß- und Roséweinen: 2 bis 5 g/hL.
- Zum Ausbau von Rotweinen: 5 bis 20 g/hL.

ANWENDUNG

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

Es wird empfohlen, QUERTANIN® SWEET dem Wein 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

500 g-Sack – 10-kg-Karton.

