

QUERTANIN®

Taninos elágicos nobles de calidad « duela » extraídos del corazón del roble francés, de disolución instantánea (proceso IDP).

Taninos de crianza de vinos blancos, rosados y tintos.

*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo según empleo reglamentado enológico.
Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.*

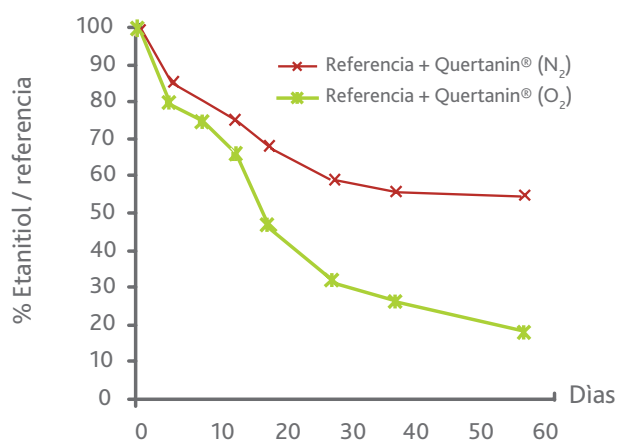
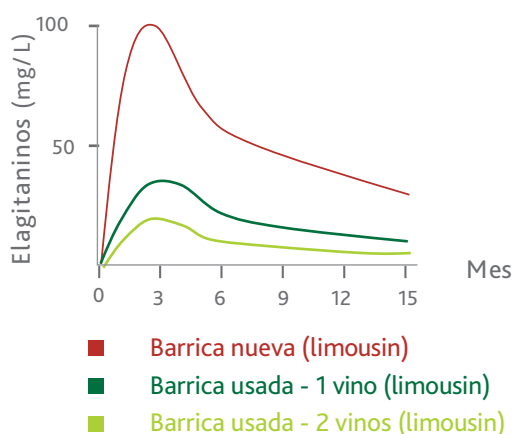
PROPIEDADES Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

QUERTANIN® es un preparado de taninos elágicos fuertemente acomplejantes, utilizados para:

- Actuar sobre la estructura y la persistencia en boca de los vinos.
- Proteger los vinos frente a los fenómenos oxidativos (más intensidad aromática).
- Eliminar los olores de reducción.
- Regular los fenómenos de óxido-reducción durante las crianzas en barricas o durante una microoxigenación.
- Durante la preparación de los vinos para el embotellado, para conservar la frescura de los vinos.
- Tratamiento de los vinos que muestran caracteres de reducción.
- Cuando el parque de barricas no es nuevo, **QUERTANIN®** permite recrear un medio rico en taninos elágicos, idéntico al de las barricas nuevas.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Los contenidos de taninos extraíbles en las barricas usadas son más bajos que en barrica nueva o duelas. El poder protector es menor y el vino está expuesto a una oxidación precoz. Añadir **QUERTANIN®** permite recrear el mismo poder tampón ejercido por los taninos de las barricas nuevas y proteger mejor los vinos de los fenómenos de oxidación.
- **QUERTANIN®** permite una disminución significativa de los mercaptanos ligeros garantizando una mejor preservación de la frescura aromática.



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspetto granulado
Solubilidad completa

Color marrón oscuro

ANÁLISIS QUÍMICOS

Fenoles totales > 65 %
Humedad < 10 %
Cenizas < 4 %
Sustancias insolubles < 2 %
Arsénico < 3 ppm

Hierro < 50 ppm
Plomo < 2 ppm
Mercurio < 1 ppm
Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

DOSIS DE EMPLEO

Se especifica en el código enológico que los taninos «no deben modificar las propiedades olfativas y el color de los vinos.». Las dosis dependerán de la matriz del vino, tras pruebas preliminares.

- Protección de la frescura aromática de los vinos blancos y rosados: 3 a 5 g/hL.
- Estructura de los vinos: 5 a 20 g/hL.
- A lo largo de la crianza, en cada trasiego: 3 a 5 g/hL.
- Tratamiento de microoxigenación: 5 a 10 g/hL.
- Eliminación de los olores de reducción: 5 a 10 g/hL.

MODO DE EMPLEO:

El proceso IDP permite espolvorear **QUERTANIN®** directamente sobre el vino en un depósito intermedio, durante un remontado de homogeneización (1 a 10%).

Después de la adición de **QUERTANIN®** se recomienda proceder con los trasiegos normales hasta el encolado o hasta las operaciones de preparación para el embotellado.

Se recomienda adicionar **QUERTANIN®** al menos dos semanas antes del embotellado.

Para vinos blancos y rosados estabilizados tartáricamente con CMC, la adición de taninos al final de la crianza puede afectar la estabilidad coloidal; se recomienda volver a hacer una prueba de estabilidad de la proteína sistemáticamente después de la adición.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.
- Fecha de utilización envase abierto : 4 meses.

ENVASADO

Bolsa de 500 g - Caja de 10 kg.

