

QUERTANIN® INTENSE

Taninos elágicos 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.

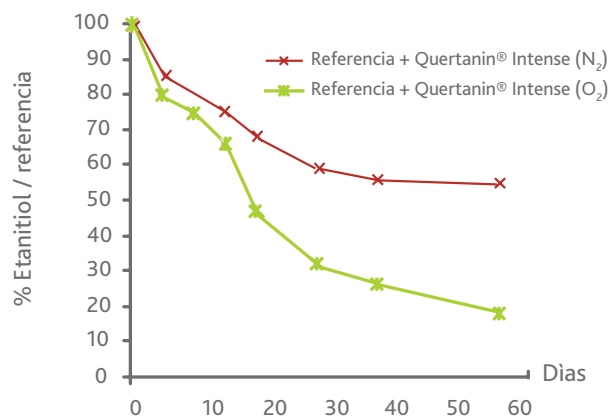
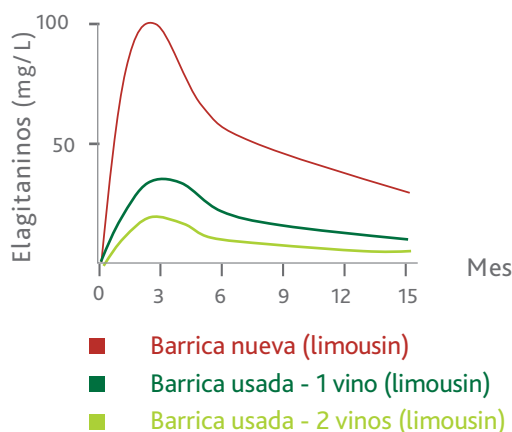
DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

Utilizado durante la crianza **QUERTANIN® INTENSE** es una preparación de taninos elágicos que contribuye a la mejora del volumen y la longitud en boca de los vinos.

- Regula los fenómenos de óxido-reducción durante la crianza en barrica o durante la micro-oxigenación.
- Permite recrear un medio rico en tanino elágico, idéntico al de las barricas nuevas, cuando se emplean barricas usadas.
- Mejora la clarificación.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Los contenidos en taninos extraídos de las duelas son menores en el caso de barricas usadas. El poder protector está disminuido y el vino es susceptible de una oxidación precoz. La adición de **QUERTANIN® INTENSE** 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® INTENSE** permite una disminución significativa de los mercaptanos ligeros garantizando una mejor preservación de la frescura aromática.



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 EMPLEO

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.

- Para preservar la frescura aromática de los vinos blancos y rosados: 0,5 a 2 g/hL
- Crianza de vinos tintos: 3 a 10 g/hL.

MODO DE EMPLEO:

- QUERTANIN® INTENSE puede espolvorearse directamente en el vino en un depósito intermedio durante un remontado de homogeneización (5 a 10%).
- QUERTANIN® INTENSE puede utilizarse en vinificación o durante el proceso de crianza.

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.

- Se recomienda una filtración desbastadora antes de las filtraciones finales.

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 con autocierre de 500 g – Caja de 10 kg.

