QUERTANIN® Q2

Taninos elágicos nobles de calidad « duela » extraídos del corazón del roble americano.
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 (UE) 2019/934.

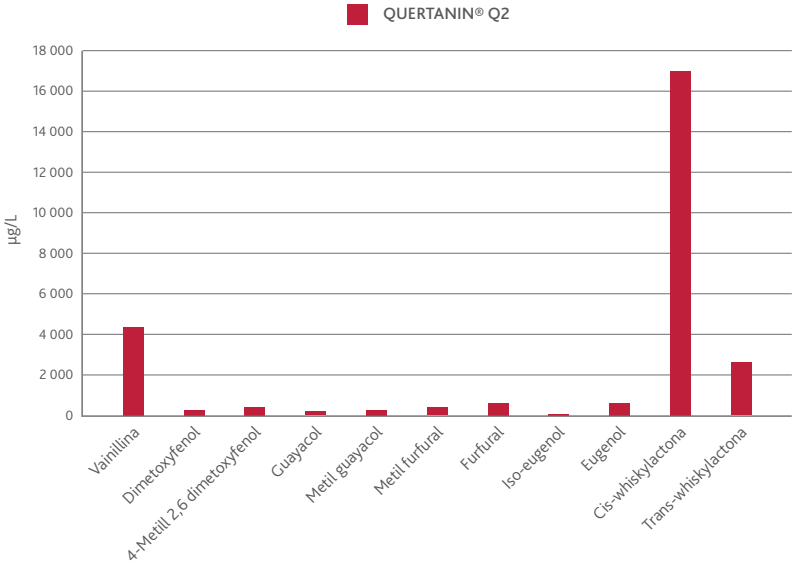
ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

QUERTANIN® Q2 es una preparación de taninos elágicos, utilizada en crianza que actúa sobre la estructura tánica y contribuye al equilibrio de los vinos.

- Regula los fenómenos de oxido-reducción durante la crianza en barrica o durante una micro-oxigenación.
- Permite reproducir en un parque de barricas usado, el medio anti-oxidante rico en taninos elágicos propio de las barricas nuevas.
- Facilita la clarificación.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- De una elevada riqueza en elagitanino obtenido gracias a un proceso de extracción único, **QUERTANIN® Q2** presenta igualmente una tipicidad aromática característica del roble Americano con unos contenidos en Cis y trans Whiskylactona (nuez de coco) muy importantes.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... polvo
Solubilidad ..... completa
Color ..... marrón oscuro

LAFFORT
l'œnologie par nature

ANÁLISIS QUÍMICOS

Fenoles totales (%)	> 65
Humedad (%)	< 10
Cenizas (%)	< 4
Sustancias insolubles (%)	< 2
Arsénico (ppm)	< 3
Hierro (ppm)	< 50
Plomo (ppm)	< 2
Mercurio (ppm)	< 1
Cadmio (ppm)	< 1

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

DOSIS DE EMPLEO

Se especifica en el códice 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: 2 - 5 g/hL.
- Crianza de vinos tintos: 5 - 10 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Se recomienda adicionar **QUERTANIN® Q2** 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.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.

ENVASES

Bote de 250 g - Caja de 5 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BM - AS - 03.01.23 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.