

# QUERTANIN® SWEET

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 (UE) 2019/934.*

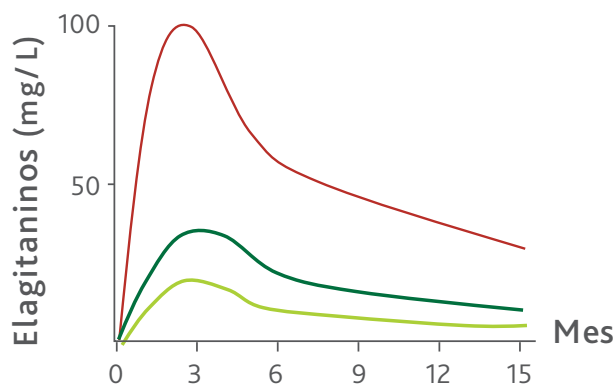
## ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

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

- Regular 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.

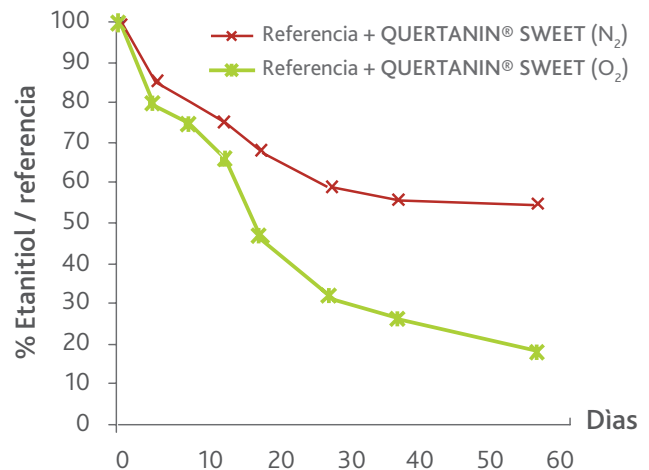
## RESULTADOS EXPERIMENTALES

Los contenidos 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® SWEET** permite recrear el mismo poder tampón ejercido por los taninos de las barricas nuevas y proteger mejor los vinos de los fenómenos de oxidación.



- Barrica nueva (limousin)
- Barrica usada - 1 vino (limousin)
- Barrica usada - 2 vinos (limousin)

**QUERTANIN® SWEET** 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	Color .....	marrón oscuro
Solubilidad .....	completa		

## ANÁLISIS QUÍMICOS

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

## 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.*

- Para preservar la frescura aromática de los vinos blancos y rosados: 2 - 5 g/hL.
- Crianza de vinos tintos: 5 - 20 g/hL.

### MODO DE EMPLEO:

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

Es recomendable añadir QUERTANIN® SWEET al menos dos semanas antes del embotellado.

*Para vinos blancos 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.

## ENVASE

Bolsa con autocierre de 500 g – Caja de 10 kg.

