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

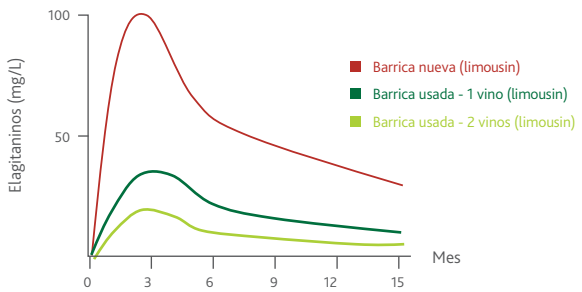
QUERTANIN® SWEET es una preparación de taninos elágicos, utilizados en la vinificación o durante la crianza de los vinos, con propiedades antioxidantes y antioxidasicas (inhibición de la Lacasa) y fuerte reactividad con las proteínas (facilita la clarificación).

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

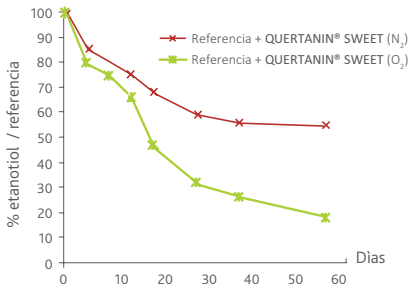
RESULTADOS EXPERIMENTALES

- 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® 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.
- **QUERTANIN® SWEET** permite una disminución significativa de los mercaptanos ligeros garantizando una mejor preservación de la frescura aromática.

LOS CONTENIDOS DE ELAGITANINOS EN LAS BARRICAS



CONTENIDO DE ETANOTIOL (%)



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspeto	granulado
Solubilidad	completa
Color	marrón oscuro

ANÁLISIS QUÍMICOS

Fenoles totales (%)	> 65
Humedad (%)	< 10
Cenizas (%)	< 5
Sustancias insolubles (%)	< 5
Arsénico (ppm)	< 3
Hierro (ppm)	< 50
Plomo (ppm)	< 2
Mercurio (ppm)	< 0,5
Cadmio (ppm)	< 0,5

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

DOSIS DE EMPLEO

Se especifica en el códice enológico que los taninos «no deben modificar las características organolépticas reconocidas de los vinos ». Las dosis dependerán de la matriz del vino, tras pruebas preliminares.

- Adyuvante de clarificación: 10 – 30 g/hL.
- Inhibición de la actividad Lacasa: 30 – 80 g/hL.
- Prevención de la oxidación de 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: 5 años.

ENVASE

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

BM - AP - 18.09.23 - 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.