

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 (CE) n°606/2009.

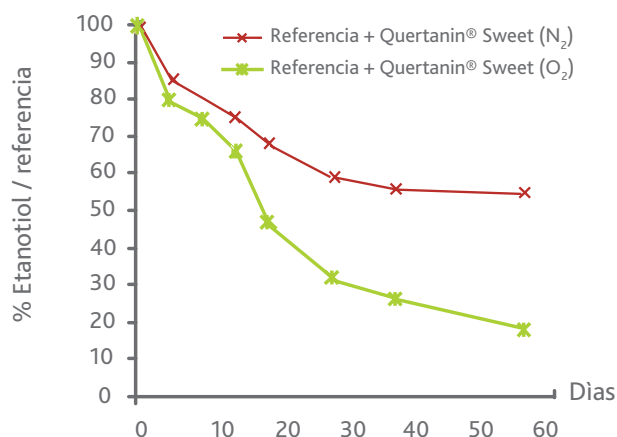
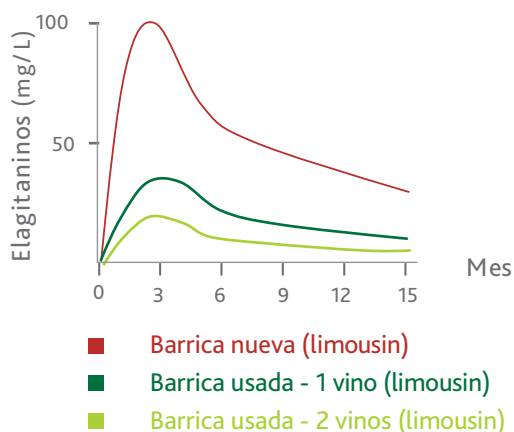
DESCRIPCIÓN

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.
- **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
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: 2 a 5 g/hL.
- Crianza de vinos tintos: 5 a 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 a 10%).

Es recomendable añadir **QUERTANIN® SWEET** 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 con autocierre de 500 g – Caja de 10 kg.

