

QUERTANIN® INTENSE

Tanins ellagiques de qualité « merrain » extraits de cœur de chêne, à dissolution instantanée (procédé IDP), destinés à l'élevage des vins blancs, rosés et rouges.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement CE n°606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

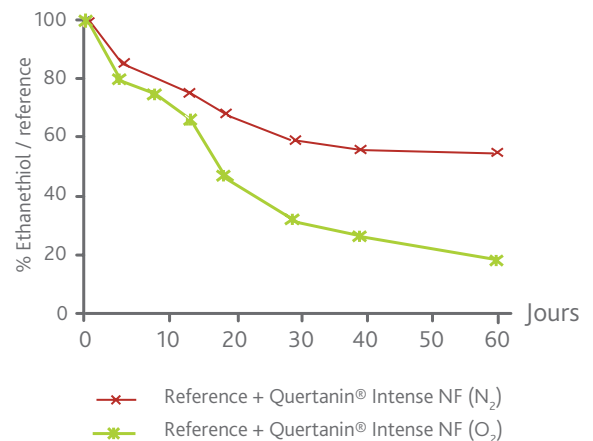
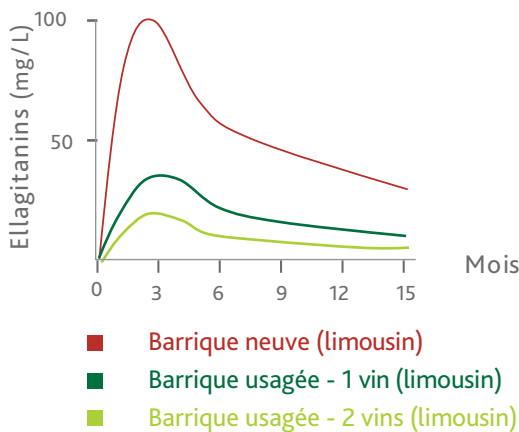
Utilisé en élevage, **QUERTANIN® INTENSE** est une préparation de tanins ellagiques qui contribue au volume et à la longueur en bouche des vins :

- Il régule les phénomènes d'oxydo-réduction pendant l'élevage en barrique ou pendant une micro-oxygénation.
- Il permet de recréer un milieu riche en tanins ellagiques, identique à celui des barriques neuves lorsque le parc barrique est usagé.
- Facilite la clarification.

RESULTATS EXPERIMENTAUX

• Les teneurs en tanins extraits des douelles sont plus faibles dans les barriques usagées. Le pouvoir protecteur est diminué et le vin est sujet à une oxydation précoce. Ajouter **QUERTANIN® INTENSE** permet de recréer le même pouvoir tampon exercé par les tanins des barriques neuves et de mieux protéger les vins des phénomènes d'oxydation.

• **QUERTANIN® INTENSE** permet une diminution significative des mercaptans légers, garantissant une meilleure préservation de la fraîcheur aromatique.



LAFFORT
L'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulés
Solubilité complète

Couleur marron foncé

ANALYSES CHIMIQUES

Tanins > 65 %
Humidité < 10 %
Cendres < 4 %
Substances insolubles < 2 %
Arsenic < 3 ppm

Fer < 50 ppm
Plomb < 2 ppm
Mercure < 1 ppm
Cadmium < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

Il est précisé dans le codex œnologique que les tanins « ne doivent pas modifier les propriétés olfactives et la couleur des vins ». Les doses d'emploi sont donc à raisonner en fonction de la matrice vin, après essais préalables.

- Préservation de la fraîcheur aromatique des vins blancs et rosés : 0,5 à 2 g/hL.
- Elevage des vins rouges : 3 à 10 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Le procédé IDP permet de saupoudrer **QUERTANIN® INTENSE** directement sur le vin dans un bac intermédiaire (5 à 10%), lors d'un remontage d'homogénéisation.

- **QUERTANIN® INTENSE** peut s'utiliser en vinification ou pendant l'élevage des vins.

Dans le cas des vins blancs et rosés stabilisés tartriquement à la CMC, l'addition de tanins en fin d'élevage peut modifier la stabilité colloïdale ; il est recommandé de refaire un test de stabilité protéique systématiquement après addition.

- Il est recommandé de réaliser une filtration dégrossissante avant les filtrations finales.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.
- Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois.

CONDITIONNEMENT

Doypack de 500 g - Carton de 10 Kg.

