



# QUERTANIN® Q2

Tanins ellagiques de qualité « merrain » extraits de coeur de chêne Américain destinés à l'élevage des vins blanc, rosé et rouge.

*Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934.*

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

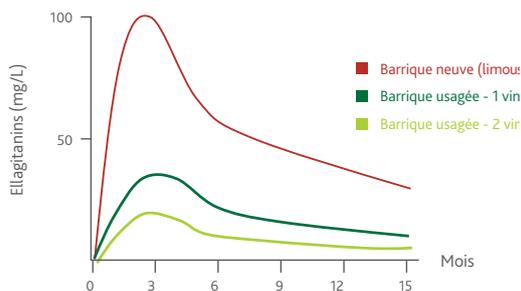
QUERTANIN® Q2 est une préparation de tanins ellagiques utilisée en élevage, agissant sur la structure tannique et contribuant à l'équilibre des vins.

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

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- 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® Q2 permet de recréer le même pouvoir tampon exercé par les tanins des barriques neuves et de mieux protéger les vins des phénomènes d'oxydation.

TENEUR EN ELLAGITANIN DES BARRIQUES



## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre      Couleur ..... marron foncé  
Solubilité ..... complète



## ANALYSES CHIMIQUES

---

Phénols totaux (%) .....	> 65	Arsenic (ppm) .....	< 3
Humidité (%) .....	< 10	Fer (ppm) .....	< 50
Cendres (%) .....	< 4	Plomb (ppm) .....	< 2
Substances insolubles (%) .....	< 2	Mercuré (ppm) .....	< 1
		Cadmium (ppm) .....	< 1

## 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 blanc et rosé : 2 - 5 g/hL.
- Elevage des vins rouges : 5 - 10 g/hL.

### MISE EN ŒUVRE

Il est recommandé d'ajouter QUERTANIN® Q2 au moins deux semaines avant la mise en bouteille.

*Dans le cas des vins blancs 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.*

## RECOMMANDATION DE CONSERVATION

---

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

## CONDITIONNEMENT

---

Doypack de 250 g – Carton de 5 kg.

