



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

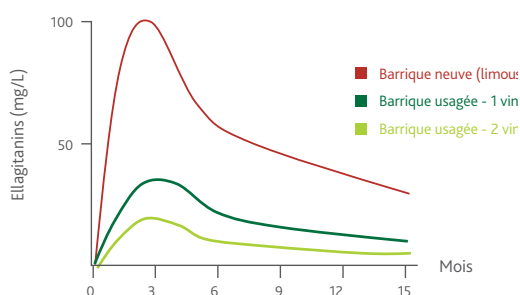
QUERTANIN® Q2 est une préparation de tanins ellagiques utilisée en élevage, agissant sur la structure tannique et contribuant à l'équilibre des vins.

- 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



LAFFORT

l'œnologie par nature

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.

