

# QUERTANIN®

Tannino ellagico di qualità «merrain», estratto da duramen selezionato di quercia, a dissoluzione istantanea (processo IDP), specifico per l'affinamento di vini bianchi, rossi e rosati.

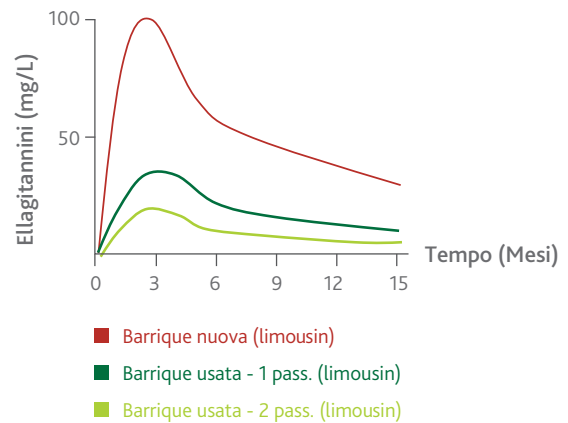
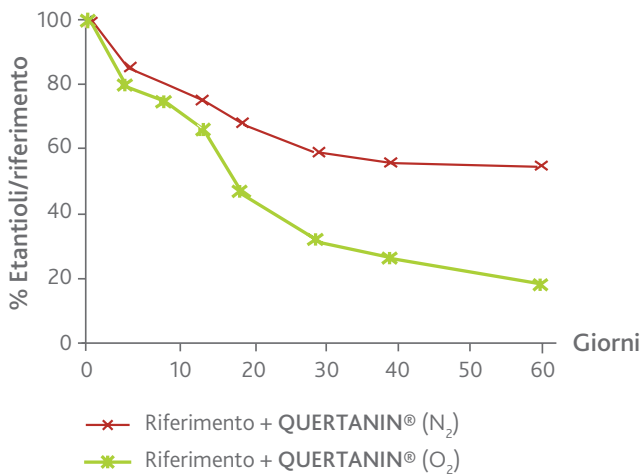
*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

QUERTANIN® è una preparazione di tannini ellagici ad elevato potere complessante, utilizzabile per:

- Intervenire sulla struttura e sulla lunghezza al palato dei vini.
- Proteggere i vini dai fenomeni di ossidazione (maggiore intensità aromatica).
- Eliminare gli odori di ridotto.
- Regolazione delle dinamiche ossido-riduttive durante l'affinamento in barrique o in micro-ossigenazione.
- Nella preparazione all'imbottigliamento, per salvaguardare la freschezza dei vini.
- Nel trattamento dei vini con problemi di ridotto.
- Nell'uso di barriques non nuove QUERTANIN® consente di ricostituire un ambiente ricco in tannini ellagici, identico a quello proprio delle barriques di primo passaggio.

## RISULTATI SPERIMENTALI



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto .....	granulare	Colore .....	bruno scuro
Solubilità .....	completa		

## ANALISI CHIMICHE

Umidità (%) .....	< 10	Ferro (ppm) .....	< 50
Fenoli totali (%) (%) .....	> 65	Piombo (ppm) .....	< 2
Ceneri (%) .....	< 4	Arsenico (ppm) .....	< 3
Sostanze insolubili (%) .....	< 2	Mercurio (ppm) .....	< 1
		Cadmio (ppm) .....	< 1

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### DOSI D'IMPIEGO

*Conformemente al codice enologico i tannini «non devono modificare le proprietà olfattive e il colore dei vini». Le dosi devono perciò essere calibrate in base ai caratteri ed alla matrice di ciascun vino, dopo gli opportuni test preliminari.*

- Protezione della freschezza aromatica in bianchi e rosati : 3 - 5 g/hL
- Supporto alla struttura dei vini: 5 - 20 g/hL
- In affinamento, ad ogni travaso: 3 - 5 g/hL
- Supporto nei trattamenti di micro-ossigenazione: 5 - 10 g/hL
- Eliminazione dei sentori di ridotto: 5 - 10 g/hL

### APPLICAZIONE

La produzione mediante procedimento IDP permette l'aggiunta diretta di **QUERTANIN®** al vino, nel mastello, durante un rimontaggio di omogeneizzazione (1 - 10%).

Dopo l'aggiunta di **QUERTANIN®** si raccomanda di procedere con l'abituale sequenza dei travasi, fino al collaggio od alle operazioni di preparazione all'imbottigliamento.

Si raccomanda di aggiungere **QUERTANIN®** almeno due settimane prima dell'imbottigliamento.

*Nei vini bianchi trattati con CMC per la stabilizzazione tartarica l'addizione di tannini di affinamento in fase finale può interferire con la stabilità colloidale; si raccomanda dunque di ripetere sistematicamente il test di stabilità proteica dopo una eventuale aggiunta.*

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

### CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 500 g - Cartone da 10 kg.

