

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 Regolamento CE n° 606/2009.

SPECIFICITÀ E APPLICAZIONI ENOLOGICHE

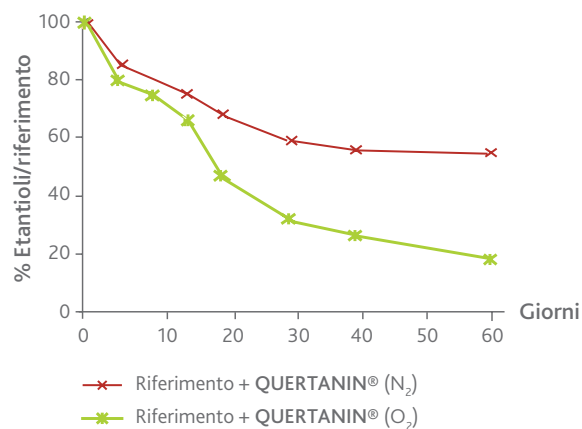
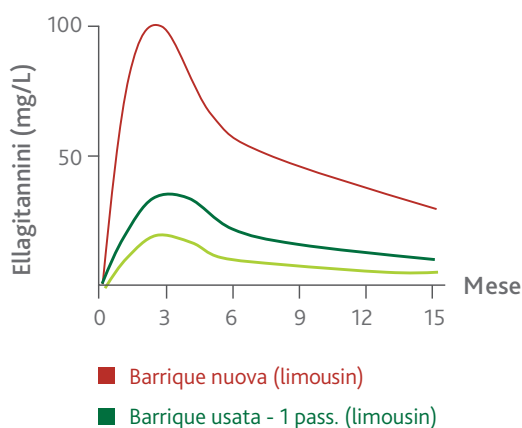
QUERTANIN® è una preparazione di tannini ellagici ad elevato potere complessante, utilizzabile per:

- 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

• La quantità di tannini estratta dalle doghe è minore nel caso delle barriques usate. Il potere protettivo è di conseguenza ridotto ed il vino è esposto ad una ossidazione precoce. Una aggiunta di **QUERTANIN®** permette di ricostruire il potere tampone esercitato dai tannini delle barriques nuove, e di proteggere quindi efficacemente i vini dai fenomeni ossidativi.

• **QUERTANIN®** consente una significativa diminuzione dei livelli di mercaptani volatili, garantendo così una miglior salvaguardia della freschezza aromatica.



CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granulare
Solubilità..... completa

Colore bruno scuro

ANALISI TIPO

Tannini > 65 %
Umidità < 10 %
Ceneri < 4 %
Sostanze insolubili..... <2%
Arsenico < 3 ppm

Ferro < 50 ppm
Piombo < 2 ppm
Mercurio < 1 ppm
Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

DOSI DI 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 a 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 e rosati 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.

CONSERVAZIONE

- Conservare a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di utilizzazione Ottimale): 4 anni.
- Confezione aperta ed accuratamente richiusa D.L.U. (Data Limite per l'Uso): 4 mesi.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto da 500 g - Cartone da 10 kg.

