QUERTANIN® CHOC'

Tannino estratto da duramen di quercia e tannino gallico, a dissoluzione istantanea (IDP process).
Utilizzabile nell'affinamento dei 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 PROPRIETA' ENOLOGICHE

QUERTANIN® CHOC' è un preparato di tannini ellagici e gallici, utilizzata nella vinificazione o durante l'affinamento dei vini, per le sue proprietà antiossidanti e antiossidasiche (inibizione della Laccasi) e una forte reattività con le proteine (facilita la chiarifica).

- Contribuisce alla regolazione dei fenomeni ossido-riduttivi nell'affinamento in barrique o nel corso della micro-ossigenazione.
- Consentendo la ricostituzione di un substrato antiossidante ricco in ellagitannini, analogo a quello ottenibile dai fusti nuovi, anche in presenza di un parco barriques molto sfruttato.

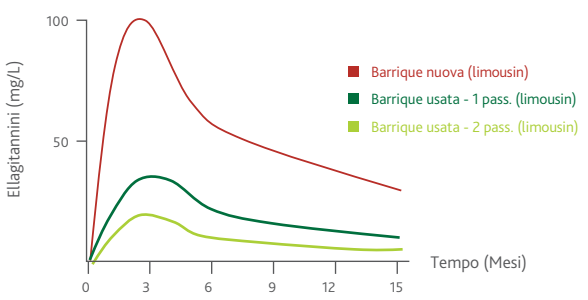
Successivamente all'aggiunta si raccomanda di procedere agli usuali travasi di chiarifica, od alle operazioni di preparazione all'imbottigliamento.

RISULTATI SPERIMENTALI

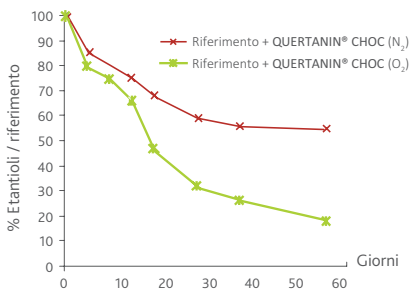
- I tannini estratti da doga sono quantitativamente molto meno presenti nei fusti già utilizzati. Conseguentemente il potere di protezione legato a queste componenti viene a mancare ed il vino va precocemente incontro a fenomeni ossidativi piuttosto marcati. L'uso di **QUERTANIN® CHOC'** consente di ricreare il medesimo potere di controllo del potenziale Red-Ox esercitato dai tannini delle barriques di primo passaggio, proteggendo in maniera ottimale il vino dai fenomeni ossidativi.

- **QUERTANIN® CHOC'** consente un significativo abbattimento dei mercaptani leggeri garantendo la miglior conservazione della freschezza del patrimonio aromatico.

ELLAGITANNINI



CONTENUTO DI ETANTIOLO (%)



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	granulare
Solubilità	completa
Colore	bruno scuro

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Fenoli totali (%)	> 65
Umidità (%)	< 10
Ceneri (%)	< 5
Sostanze insolubili (%)	< 5
Ferro (ppm)	< 50
Piombo (ppm)	< 2
Arsenico (ppm)	< 3
Mercurio (ppm)	< 0,5
Cadmio (ppm)	< 0,5

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

DOSI D'IMPIEGO

Conformemente al Codice Enologico i tannini «non devono modificare le caratteristiche organolettiche tipiche dei vini». Le dosi devono perciò essere calibrate in base ai caratteri ed alla matrice di ciascun vino, dopo gli opportuni test preliminari.

- Coadiuvante di chiarifica: 10 – 30 g/hL.
- Inibizione dell'attività laccasica: 30 – 80 g/hL.
- Prevenzione dell'ossidazione dei vini bianchi e rosati: 10 – 30 g/hL.
- Nell'affinamento dei vini rossi: 5 – 20 g/hL.

APPLICAZIONE

La elevata disperdibilità nel vino, grazie all'esclusivo procedimento di granulazione **IDP** consente di spolverare **QUERTANIN® CHOC'** direttamente sul vino, in un mastello, durante un rimontaggio di omogeneizzazione (1 - 10%).

Si raccomanda di aggiungere **QUERTANIN® CHOC'** 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; pertanto in tale condizione si raccomanda 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): 5 anni.

CONFEZIONAMENTO

Busta richiudibile da 500 g in cartone da 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BM - AP - 18.09.23 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.