

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. CE n° 2019/934.*

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

QUERTANIN® CHOC' è un preparato di tannini ellagici e gallici specificamente concepito e formulato per l'uso nell'affinamento dei vini, ove ne esalta la rotondità e la persistenza al palato.

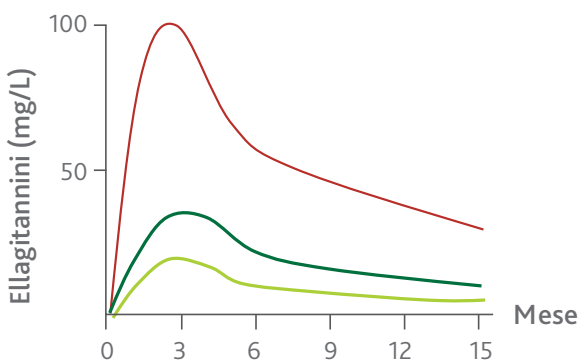
- Contribuisce alla regolazione dei fenomeni ossido-riduttivi nell'affinamento in barrique o nel corso della micro-ossigenazione.
- Consente la ricostituzione di un substrato ricco in tannini ellagici, analogo a quello tipico dei fusti nuovi, anche in presenza di un parco barriques molto sfruttato.
- Favorisce la chiarifica.

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

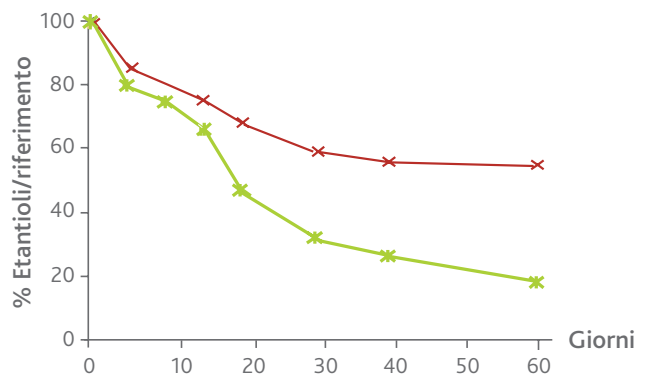
RISULTATI SPERIMENTALI

- I tannini estratti da doge 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.



- Barrique nuova (limousin)
- Barrique usata - 1 pass. (limousin)
- Barrique usata - 2 pass. (limousin)



- x— Riferimento + QUERTANIN® CHOC' (N₂)
- *— Riferimento + QUERTANIN® CHOC' (O₂)



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	granulare	Colore	bruno chiaro
Solubilità	completa		

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

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

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

DOSE D'IMPIEGO

Per una riuscita ottimale del trattamento i dosaggi vanno calibrati in base ai caratteri ed alla matrice di ciascun vino, dopo gli opportuni test preliminari.

- Nella salvaguardia del patrimonio aromatico dei vini bianchi e rosati: 2 - 5 g/hL.
- Nell'affinamento dei vini rossi: 5 - 10 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 e rosati trattati con CMC per la stabilizzazione tartarica l'aggiunta 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: 4 anni.

CONFEZIONAMENTO

Busta richiudibile da 500 g in cartone da 10 kg.

