

QUERTANIN® INTENSE

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.

SPECIFICITA' ED APPLICAZIONI ENOLOGICHE

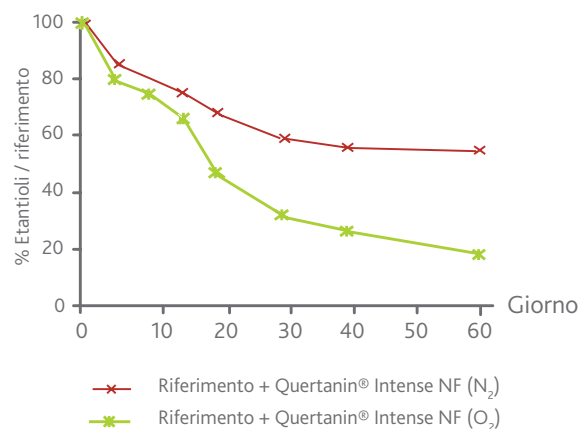
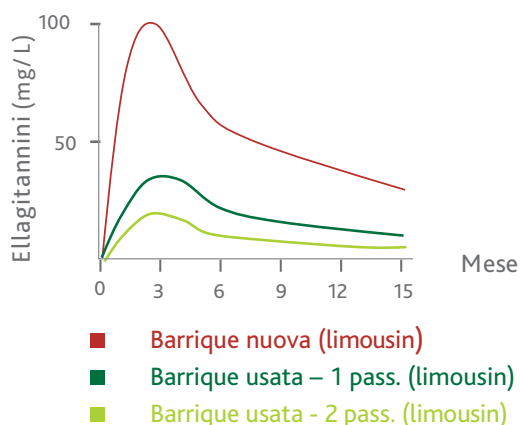
QUERTANIN® INTENSE è un preparato di tannini ellagici specificamente concepito e formulato per l'uso nell'affinamento dei vini, ove ne esalta la rotondità e la persistenza al palato.

- 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 ellagitannini, analogo a quello tipico dei fusti nuovi, anche in presenza di un parco barriques molto sfruttato.
- Favorisce la chiarifica.

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® INTENSE 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® INTENSE consente un significativo abbattimento dei mercaptani leggeri garantendo la miglior conservazione della freschezza del patrimonio aromatico.



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 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.

- Nella salvaguardia del patrimonio aromatico dei vini bianchi e rosati: 0,5 - 2 g/hL.
- Nell'affinamento dei vini rossi: 3 - 10 g/hL.

APPLICAZIONE

- La elevata disperdibilità nel vino, grazie all'esclusivo procedimento di granulazione IDP consente di spolverare QUERTANIN® INTENSE direttamente sul vino, in un mastello, durante un rimontaggio di omogeneizzazione.
- QUERTANIN® INTENSE può essere utilizzato in vinificazione od in corso di affinamento. Prima di procedere alla filtrazione finale si consiglia di procedere ad una filtrazione sgrossante.

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.

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

Busta richiudibile da 500 g. Cartone da 10 kg.

