



QUERTANIN® Q2

Tannino ellagico di qualità «merrain», estratto da *duramen* selezionato di querce di varietà americane, 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 APPLICAZIONI ENOLOGICHE

QUERTANIN® Q2 è una preparazione di tannini ellagici, specificamente formulata per l'affinamento, che interviene sulla struttura tannica dei vini, contribuendone all'equilibrio.

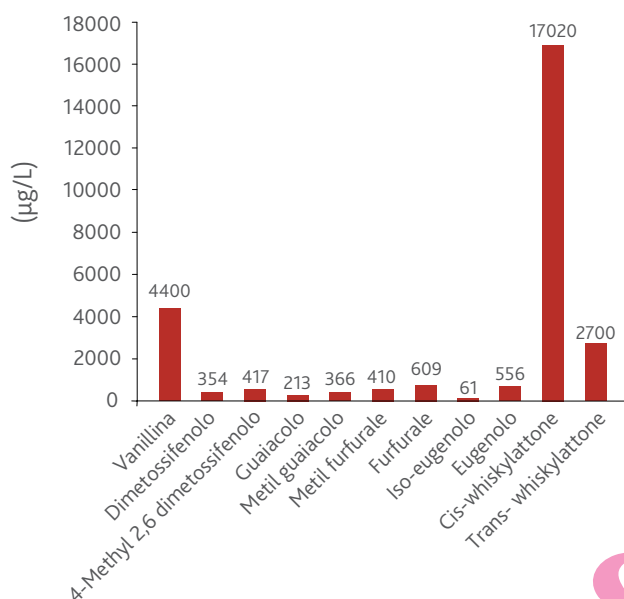
E' attiva in particolare:

- Regolando i fenomeni ossido-riduttivi, nell'affinamento in barrique o nel corso della micro-ossigenazione, favorendo l'ottimale evoluzione e maturazione dei vini. Partecipa ad una loro armoniosa complessità valorizzando l'affinamento ed orientandolo verso forme espressive accattivanti;
- Consentendo la ricostituzione di un substrato ricco in ellagitannini, analogo a quello ottenibile dai fusti nuovi, anche in presenza di un parco barriques molto sfruttato;
- Agevolando le operazioni di chiarifica.

RISULTATI SPERIMENTALI

- Caratterizzato da una spiccatissima ricchezza in ellagitannini ottenuta grazie all'esclusivo procedimento di estrazione, QUERTANIN® Q2 presenta, in pari grado, i tratti organolettici tipici caratterizzanti la quercia americana, con rilevanti contenuti in Cis e trans whisky-lattone (noce di cocco).

QUERTANIN® Q2



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	polvere	Colore	bruno
Solubilità	completa		

ANALISI CHIMICHE

Tannini (%)	> 65	Arsenico (ppm)	< 3
Umidità (%)	< 10	Ferro (ppm)	< 50
Ceneri (%)	< 4	Piombo (ppm)	< 2
Insolubili (%)	< 2	Mercurio (ppm)	< 1
		Cadmio (ppm)	< 1

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 pertanto essere calibrate in funzione degli specifici caratteri di ciascun vino, dopo gli opportuni test preliminari in scala ridotta.

- Protezione della freschezza aromatica in bianchi e rosati: 2 - 5 g/hL.
- Nell'affinamento dei vini rossi: 5 - 10 g/hL.

APPLICAZIONE

Si raccomanda di aggiungere QUERTANIN® Q2 almeno due settimane prima dell'imbottigliamento.

Nei vini bianchi trattati con CMC per la stabilizzazione tartarica l'aggiunta 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

Doypack da 250 g - Cartone da 5 kg.

