

QUERTANIN® SWEET

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

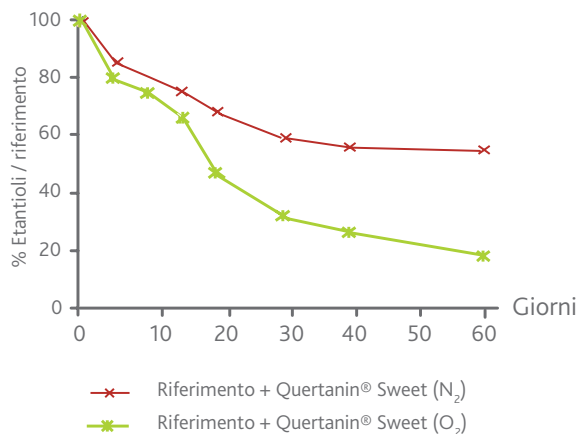
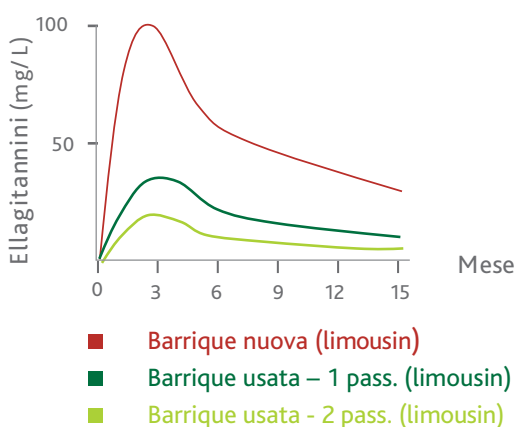
QUERTANIN® SWEET è un preparato di tannini ellagici specificamente concepito e formulato per l'uso nell'affinamento dei vini, ove ne esalta la rotondità e la persistenza al palato.

- 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

• 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® SWEET** permette di ricostruire il potere tampone esercitato dai tannini delle barriques nuove, e di proteggere quindi efficacemente i vini dai fenomeni ossidativi.

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



LAFFORT

L'œnologie par nature

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.

- Nella salvaguardia del patrimonio aromatico dei vini bianchi e rosati: 2 - 5 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® SWEET** direttamente sul vino, in un mastello, durante un rimontaggio di omogeneizzazione. Si raccomanda di aggiungere **QUERTANIN® SWEET** 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

Busta richiudibile da 500 g - Cartone da 10 kg.

