

# QUERTANIN®

Препарат эллаготанинов полученный из клёпки для бондарного производства, заготовленной из сердцевины дуба. Быстрорастворим в вине (благодаря процессу IDP). Предназначен для выдержки белых, розовых и красных вин. Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов; в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (ЕС) 2019/934.

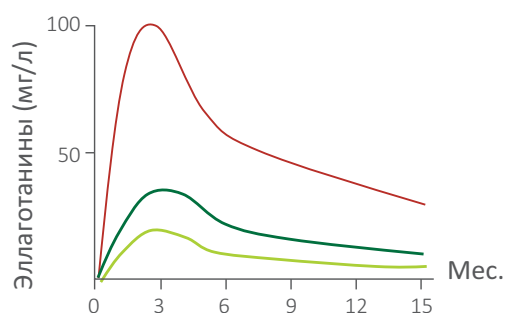
## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

QUERTANIN® - это комплекс эллаготанинов высокого качества:

- Благоприятно влияет на структуру вин и длительность послевкусия.
- Предохраняет вина от окислительных процессов (таким образом способствует насыщенности и богатству ароматов).
- Устраняет ноты редукции.
- Регулирует окислительно-восстановительные процессы при выдержке в бочках или во время микрооксигенации.
- Способствует сохранению свежести вин при подготовке к розливу.
- Применяется для лечебной обработки вин, проявляющих признаки редукции.
- В бочках, бывших в употреблении: воссоздает среду, богатую эллаготанинами, идентичную новым бочкам.

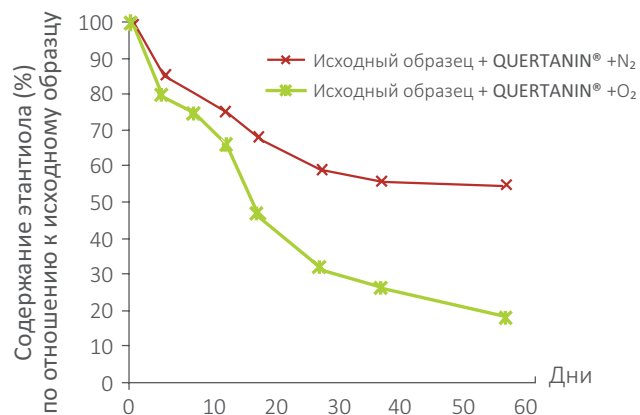
## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

• Экстракция танинов из дуба, снижается по мере износа бочек. Защитные способности эллаготанинов снижаются, и вино может быть подвержено раннему окислению. Применение QUERTANIN® позволяет воссоздать исходные свойства, характерные для танинов в новых бочках, и лучше защитить вино от окисления.



- Новая бочка (лимузенский дуб)
- Бочка после выдержки одного вина (лимузенский дуб)
- Бочка после выдержки двух вин (лимузенский дуб)

• QUERTANIN® позволяет значительно снизить содержание легких меркаптанов, таким образом обеспечивая лучшее сохранение свежести ароматов.



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                     |         |            |                  |
|---------------------|---------|------------|------------------|
| Форма .....         | гранулы | Цвет ..... | темно-коричневый |
| Растворимость ..... | полная  |            |                  |

## ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

|                                    |      |                    |      |
|------------------------------------|------|--------------------|------|
| Общее содержание фенолов (%) ..... | > 65 | Мышьяк (ppm) ..... | < 3  |
| Влажность (%) .....                | < 10 | Железо (ppm) ..... | < 50 |
| Зольность (%) .....                | < 4  | Свинец (ppm) ..... | < 2  |
| Нерастворимые вещества (%) .....   | < 2  | Ртуть (ppm) .....  | < 1  |
|                                    |      | Кадмий (ppm) ..... | < 1  |

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ДОЗИРОВКА

Согласно Энологическому Кодексу танины «не должны изменять ароматические характеристики и цвет вина». Поэтому дозировку следует определять в соответствии со свойствами исходного вина, по результатам предварительных тестов.

- Для сохранения свежести ароматов в белых и розовых винах: 3- 5 г/гл.
- Для улучшения структуры вин: 5- 20 г/гл.
- В процессе выдержки, при каждой переливке: 3- 5 г/гл.
- При микрооксигенации: 5- 10 г/гл.
- Для удаления тонов редукции: 5- 10 г/гл.

### ПРИМЕНЕНИЕ

Благодаря процессу IDP, QUERTANIN® можно добавить непосредственно в вино в процессе перемешивания или ремонтажа (1-10%).

После добавления QUERTANIN® рекомендуется проводить переливки в обычном порядке, до тех пор, пока вино не будет готово к оклейке или к операциям по подготовке к розливу.

Рекомендуется добавлять QUERTANIN® как минимум за две недели до розлива.

В белых и розовых винах, стабилизированных с помощью СМС (стабилизация тартратов), добавление танинов в конце выдержки может изменить коллоидную стабильность; рекомендуется систематически делать повторный тест на белковую стабильность после добавления препарата.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 4 года.

## УПАКОВКА

Пакет 500 г – Коробка 10 кг (20 x 500 г).

