

QUERTANIN® INTENSE

Препарат эллаготанинов полученный из клёпки для бондарного производства, заготовленной из сердцевины дуба. Быстрорастворимый в вине (процесс 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.

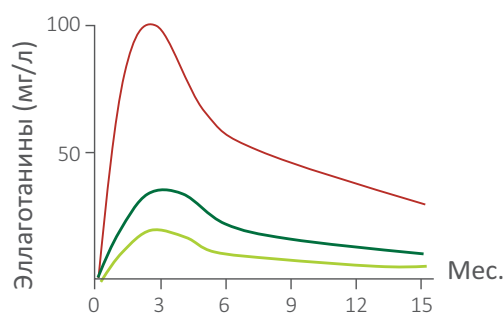
ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

QUERTANIN® INTENSE – препарат из эллаготанинов, благоприятно влияющий на ощущение объема и продолжительность послевкуся.

- Регулирует окислительно-восстановительные процессы при выдержке в бочках или в процессе микрооксигенации.
- В бочках, бывших в употреблении: воссоздает среду, богатую эллаготанинами, идентичную новым бочкам.
- Облегчает осветление.

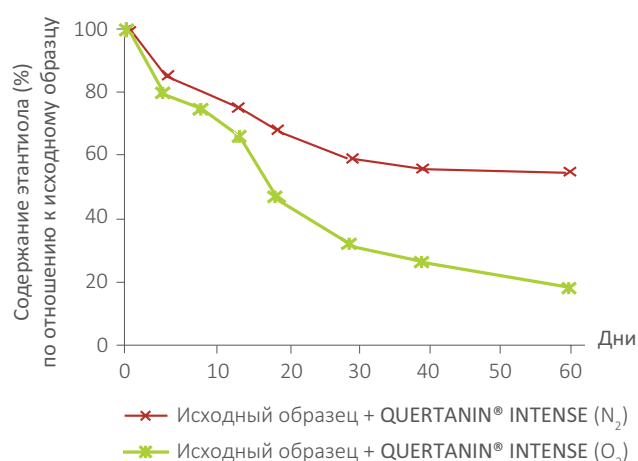
РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Экстракция танинов из дуба, снижается по мере износа бочек. Защитные способности эллаготанинов снижаются, и вино может быть подвержено раннему окислению. Применение QUERTANIN® INTENSE 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® INTENSE 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: 0,5- 2 г/гл.
- Для выдержки красных вин: 3- 10 г/гл.

ПРИМЕНЕНИЕ

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

- QUERTANIN® INTENSE может применяться во время винификации или в процессе выдержки.

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.

- Рекомендуется провести грубую фильтрацию до приступления к конечным фильтрациям.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

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

УПАКОВКА

Дой-пак 500 г – Коробка 10 кг (20 x 500 г).

