# QUERTANIN® Q2

Препарат эллаготанинов полученный из клёпки для бондарного производства, заготовленной из сердцевины американского дуба. Предназначен для выдержки белых, розовых и красных вин.

*Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС N° 2019/934.*

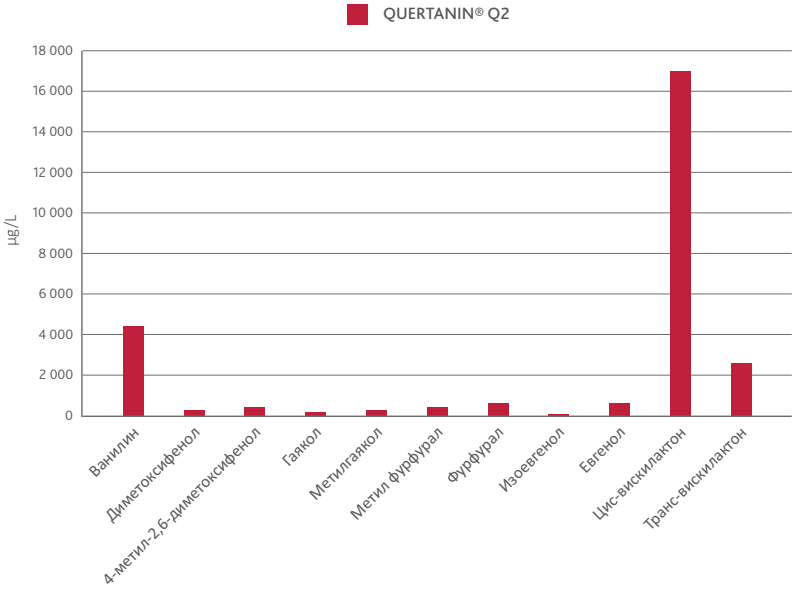
## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

**QUERTANIN® Q2** - это препарат эллаготанинов, который используется при выдержке вин. Он воздействует на структуру танинов и способствует балансу во вкусе.

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

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- **QUERTANIN® Q2** очень богат эллаготаннинами, полученными в результате уникального процесса экстракции. Имеет ароматический характер типичный для американского дуба, с очень высоким содержанием цис- и транс-вискилактона (аромат кокоса).




## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... гранулы

Растворимость ..... полная

Цвет ..... темно-коричневый

LAFFORT

*l'œnologie par nature*

## ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

| | |
|---|---|
| Общее содержание фенолов (%) | > 65 |
| Влажность (%) | < 10 |
| Зольность (%) | < 4 |
| Нерастворимые вещества (%) | < 2 |
| Мышьяк (ppm) | < 3 |
| Железо (ppm) | < 50 |
| Свинец (ppm) | < 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: 2 - 5 г/гл.*
- *Выдержка красных вин: 5 - 10 г/гл.*

### ПРИМЕНЕНИЕ

Рекомендуется добавлять **QUERTANIN® Q2** как минимум за две недели до розлива.

В белых и розовых винах, стабилизированных с помощью CMC (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.
- Оптимальный срок хранения: 4 года.

## УПАКОВКА

Пакет 250 г – Коробка 5 кг.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BM - NB - 03.04.21 - Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами проконтролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.