

# QUERTANIN® SWEET

Препарат эллаготанинов полученный из клёпки для бондарного производства, заготовленной из сердцевины дуба и галловых танинов. Быстро растворимый в вине (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 (EC) 2019/934*

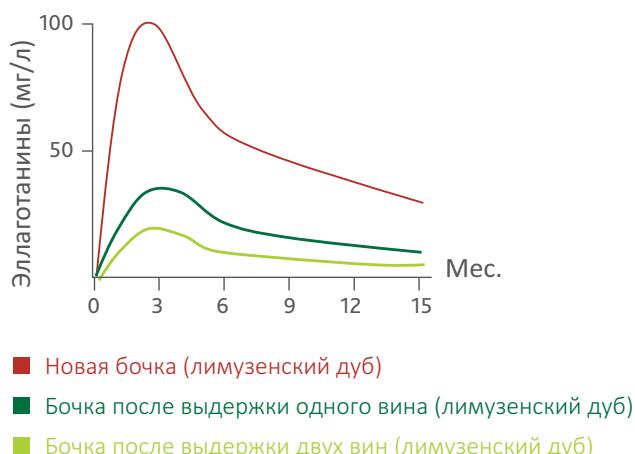
## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

**QUERTANIN® SWEET** - препарат эллаготанинов с высоким уровнем комплексообразования, применяемый в процессе винификации или при выдержке, обладающий антиоксидантными и антиоксидазными свойствами (ингибиция лакказы) и высокой реакционной способностью с белками (облегчает осветление).

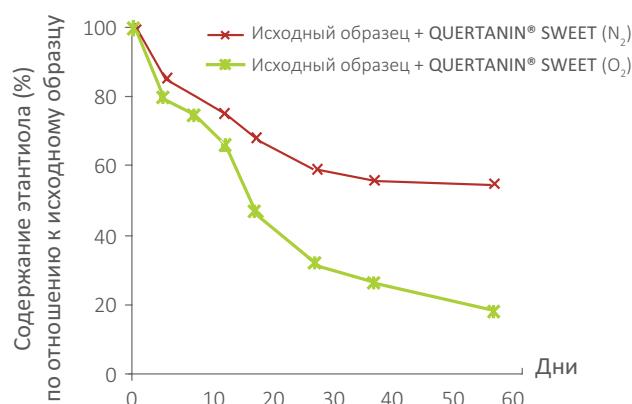
- Регулирует окислительно-восстановительные процессы при выдержке в бочках или в процессе микрооксигенации.
- В бочках, бывших в употреблении, воссоздает антиоксидантную среду, богатую эллаготанинами, идентичную новым бочкам.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

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



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



## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

## ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Общее содержание фенолов (%) .....	> 65	Мышьяк (ppm) .....	< 3
Влажность (%) .....	< 10	Железо (ppm) .....	< 50
Зольность (%) .....	< 5	Свинец (ppm) .....	< 2
Нерастворимые вещества (%) .....	< 5	Ртуть (ppm) .....	< 0,5
		Кадмий (ppm) .....	< 0,5

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ДОЗИРОВКА

Согласно Энологическому Кодексу танины «не должно изменять органолептические характеристики вин». Поэтому дозировку следует определять в соответствии со свойствами исходного вина, по результатам предварительных тестов.

- При осветлении: 10 – 30 г/л.
- Ингибирование активности лакказы: 30 – 80 г/л.
- Предотвращение окисления в белых и розовых винах: 2 – 5 г/л.
- Выдержка красных вин: 5 – 20 г/л.

### ПРИМЕНЕНИЕ

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

Рекомендуется добавлять **QUERTANIN® SWEET** как минимум за две недели до розлива вина по бутылкам.

В белых и розовых винах, стабилизованных 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: 5 лет.

### УПАКОВКА

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