

QUERTANIN® SWEET

Препарат эллаготанинов полученный из клёпки для бондарного производства, заготовленной из сердцевины дуба и галловых танинов. Быстрорастворимый 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 (ЕС) 2019/934

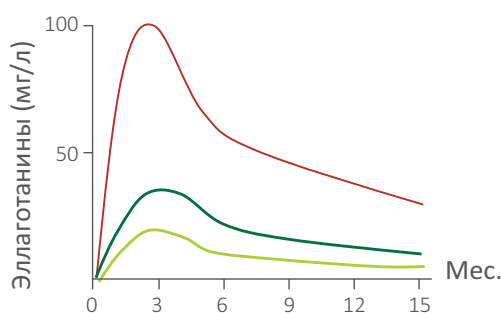
ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

QUERTANIN® SWEET - препарат из эллаготанинов, благоприятно влияющий на общий вкусовой баланс (округлость) вин и продолжительность послевкусия.

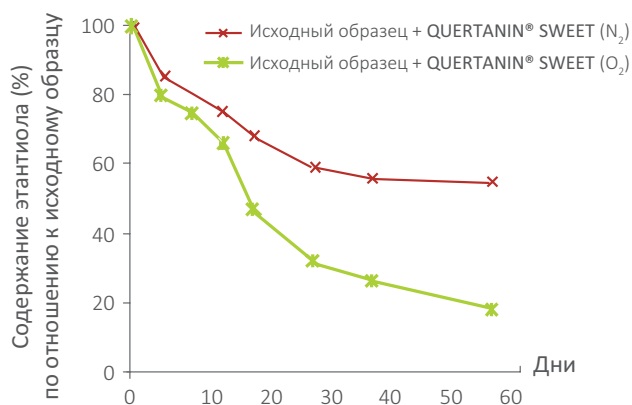
- Регулирует окислительно-восстановительные процессы при выдержке в бочках или в процессе микрооксигенации.
- В бочках, бывших в употреблении: воссоздает среду, богатую эллаготанинами, идентичную новым бочкам.
- Облегчает осветление.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Экстракция танинов из дуба, снижается по мере износа бочек. Защитные способности эллаготанинов снижаются, и вино может быть подвержено раннему окислению. Применение QUERTANIN® 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.



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



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: 2- 5 г/гл.
- Для выдержки красных вин: 5- 20 г/гл.

ПРИМЕНЕНИЕ

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

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

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

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

