

QUERTANIN® SWEET

Tanins ellagiques de qualité « merrain » extraits de cœur de chêne, à dissolution instantanée (procédé IDP), destinés à l'élevage des vins blanc, rosé et rouge.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Codex Œnologique International et au Food Chemical Codex (FCC).

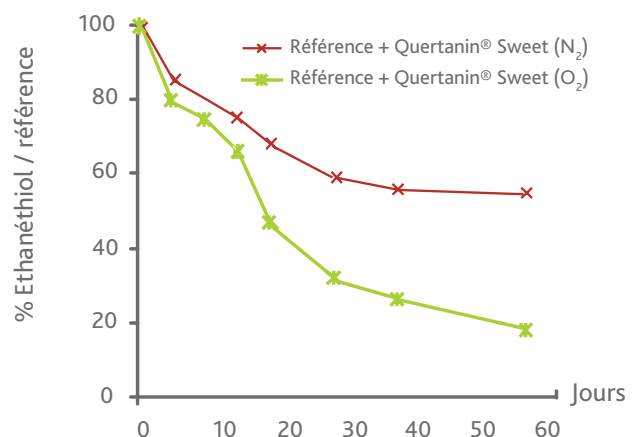
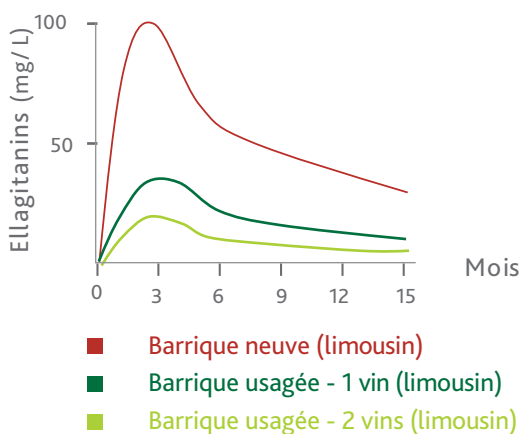
SPÉCIFICITÉS

QUERTANIN® SWEET est une préparation de tanins ellagiques, utilisée en élevage qui contribue à la rondeur et la longueur en bouche des vins.

- Régule les phénomènes d'oxydo-réduction pendant l'élevage en barrique ou pendant une micro-oxygénation.
- Permet de recréer un milieu riche en tanins ellagiques, identique à celui des barriques neuves lorsque le parc barrique est usagé.

RÉSULTATS EXPERIMENTAUX

- Les teneurs en tanins extraits des douelles sont plus faibles dans les barriques usagées. Le pouvoir protecteur est diminué et le vin est sujet à une oxydation précoce. Ajouter QUERTANIN® SWEET permet de recréer le même pouvoir tampon exercé par les tanins des barriques neuves et de mieux protéger les vins des phénomènes d'oxydation.
- QUERTANIN® SWEET permet une diminution significative des mercaptans légers, garantissant une meilleure préservation de la fraîcheur aromatique.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulés
Solubilité complète

Couleur marron foncé

ANALYSES CHIMIQUES

Tanins > 65 %
Humidité < 7%
Cendres < 4 %
Arsenic < 3 ppm

Fer < 50 ppm
Plomb < 2 ppm
Mercure < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

- Préservation de la fraîcheur aromatique des vins blanc et rosé : 2 à 10 g/hL.
- Elevage des vins rouges : 5 à 20 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Le procédé IDP permet de saupoudrer QUERTANIN® SWEET directement sur le vin dans un bac intermédiaire, lors d'un remontage d'homogénéisation.

Il est recommandé d'ajouter QUERTANIN® SWEET au moins deux semaines avant la mise en bouteille.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.
- Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois.

CONDITIONNEMENT

Poche de 1 kg-Carton de 10 kg.

