

# QUERTANIN®

Tanins ellagiques nobles 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).*

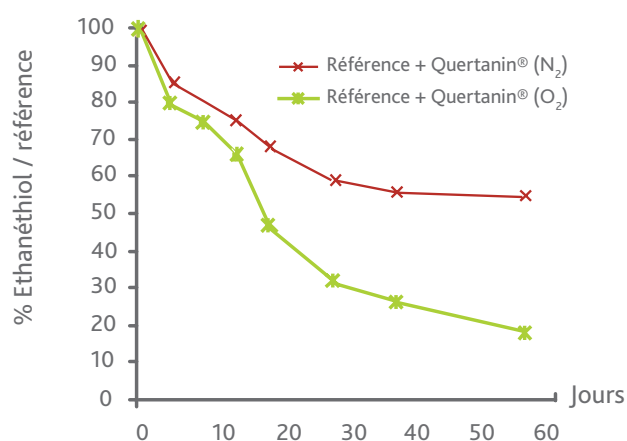
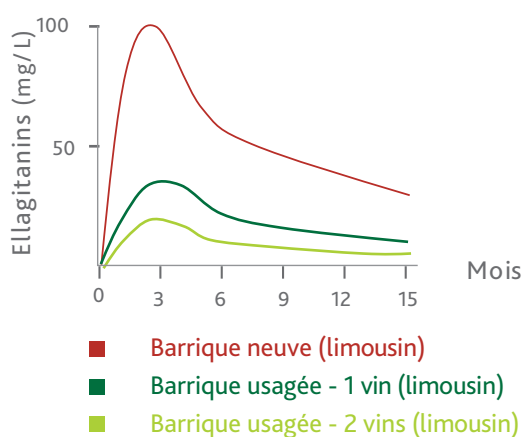
## SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**QUERTANIN®** est une préparation de tanins ellagiques fortement complexants, utilisée pour :

- Agir sur la structure et la longueur en bouche des vins.
- Protéger les vins vis-à-vis des phénomènes oxydatifs (plus d'intensité aromatique).
- Éliminer les odeurs de réduit.
- Réguler les phénomènes d'oxydo-réduction pendant les élevages en barrique ou pendant une micro-oxygénation.
- Conserver la fraîcheur des vins lors de la préparation des vins à la mise en bouteille.
- Traiter les vins montrant des caractères de réduction.
- 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®** 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®** 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 : 3 à 5 g/hL.
- Structure des vins : 5 à 20 g/hL.
- Au cours de l'élevage, à chaque soutirage : 3 à 5 g/hL.
- Traitement micro-oxygénation : 5 à 10 g/hL.
- Elimination des odeurs de réduit : 5 à 10 g/hL.

### MISE EN ŒUVRE

Le procédé IDP permet de saupoudrer **QUERTANIN**<sup>®</sup> directement sur le vin dans un bac intermédiaire, lors d'un remontage d'homogénéisation.

Après addition de **QUERTANIN**<sup>®</sup> il est recommandé de procéder à des soutirages normaux jusqu'au collage ou aux opérations de préparation à la mise en bouteille.

Il est recommandé d'ajouter **QUERTANIN**<sup>®</sup> 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 500 g – Carton de 10 Kg.

