

QUERTANIN[®] CHOC'

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

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).

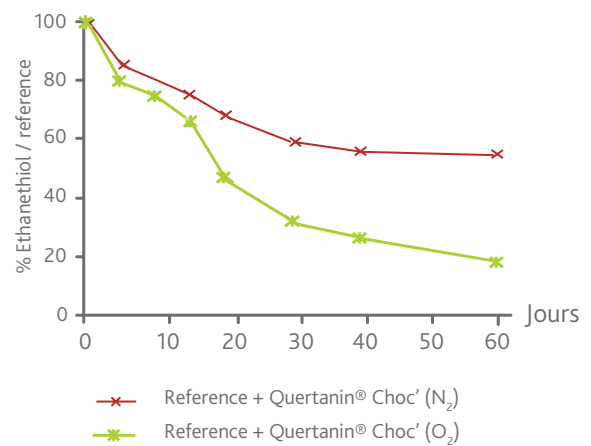
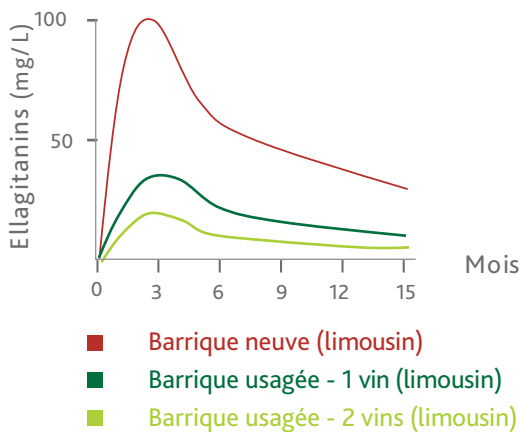
SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Utilisé en élevage, QUERTANIN[®] CHOC' est une préparation de tanins ellagiques qui contribue au volume et à la longueur en bouche des vins :

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

RESULTATS 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[®] CHOC' 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[®] CHOC' permet une diminution significative des mercaptans légers, garantissant une meilleure préservation de la fraîcheur aromatique.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulés
Solubilité complète

Couleur brun clair

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

Il est précisé dans le codex œnologique que les tanins « ne doivent pas modifier les propriétés olfactives et la couleur des vins ». Les doses d'emploi sont donc à raisonner en fonction de la matrice vin, après essais préalables.

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

MISE EN ŒUVRE

Le procédé IDP permet de saupoudrer QUERTANIN® CHOC' directement sur le vin dans un bac intermédiaire (1 à 10%), lors d'un remontage d'homogénéisation.

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

Dans le cas des vins blancs et rosés stabilisés tartriquement à la CMC, l'addition de tanins en fin d'élevage peut modifier la stabilité colloïdale ; il est recommandé de refaire un test de stabilité protéique systématiquement après addition.

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

Doypack refermable de 500 g - Carton de 10 kg.

