

QUERTANIN

QUERTANIN EFFERVESCENT

Aus Eichen (Daubenholz) extrahiertes, hochwertiges Ellagttannin zur sofortigen Lösung (IDP-Verfahren (Instant Dissolving Process)). Geeignet für die Reifung von Weiß-, Rot- und Roséweinen

SPEZIFIKATION

QUERTANIN® ist ein Ellagttanninpräparat, das sehr leicht Komplexe ausbildet. Es dient dazu:

- Die Weinstruktur und die Mundfülle des Weins zu beeinflussen.
- Den Wein vor Oxidationserscheinungen zu schützen (kräftigeres Aroma).
- Reduktionsgeschmack zu beseitigen.

QUERTANIN® liegt auch in Form gepresster Brause als QUERTANIN EFFERVESCENT® vor. Diese Form erleichtert die Behandlung kleiner Volumen (Fässer, Holzfässer etc.).

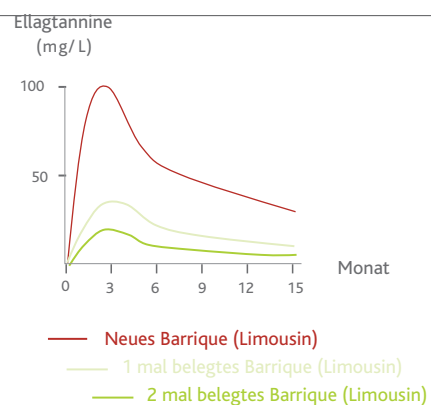
ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

- Regulierung der Oxidreduktion während der Reifung im Holzfass und während der Mikrooxygenation.
- Frischeerhalt bei der Vorbereitung der Weine auf die Flaschenabfüllung.
- Behandlung von Weinen, die Reduktionsmerkmale aufweisen.
- Im Fall von gebrauchten Fässern stellt QUERTANIN® ein reichhaltiges Ellagttanninmilieu wieder her.

Dieses entspricht dem Ellagttanninmilieu in neuen Fässern.

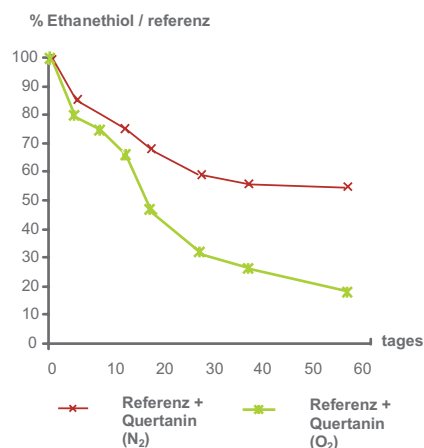
VERSUCHERGEBNISSE

• Im Fall von gebrauchten Fässern, ist der Gehalt an Tanninen, die aus den Dauben gewonnen werden, geringer. Die Schutzwirkung verringert sich und der Wein erfährt eine vorzeitige Oxidation. Durch einen Zusatz von QUERTANIN® wird dieselbe Schutzwirkung wiederhergestellt wie sie auch die Tannine in neuen Fässern gewährleisten, und der Wein lässt sich besser gegen die Oxidation schützen.



LAFFORT
L'œnologie par nature

- Mit **QUERTANIN®** lässt sich der Gehalt an leichten Merkaptanen erheblich reduzieren, wodurch der Erhalt der Aromafrische verbessert wird.



ANWENDUNG

DOSIERUNG

- Erhalt der Aromafrische von Weiß- und Roséweinen: 2 bis 5 g/hL.
- Weinstruktur: 5 bis 20 g/hL.
- Während der Reifung, bei jeder Entnahme: 2 bis 5 g/hL.
- Mikrooxigenierung: 5 bis 10 g/hL.
- Beseitigung von Reduktionsgeschmack: 5 bis 10 g/hL.

EINSATZ

Das **IDP**-Verfahren gestattet es, **QUERTANIN®** während der Remontage (Homogenisieren) direkt in den Wein im Zwischenbehälter zu streuen

Es wird empfohlen, nach dem Zusatz von **QUERTANIN®** bis zur Schönung oder bis zur Vorbereitung auf die Flaschenabfüllung normale Entnahmen vorzunehmen.

Außerdem wird empfohlen, **QUERTANIN®** mindestens zwei Wochen vor der Flaschenabfüllung zuzusetzen.

LAGERUNG

In der verschlossenen Originalverpackung bis zum Ablauf des Haltbarkeitsdatums.

VERPACKUNG

Beutel zu 500 g - Karton zu 10 kg.
Beutel 1 kg - Karton zu 10 kg.

