

QUERTANIN® SWEET

Elagitanini dobijeni iz srca hrasta kroz IDP* proces
 Za upotrebu u crvenim, roze i belim vinima, posle vinifikacije

*IDP proces – Instant Dissolving Proces – Proces proizvodnje trenutno rastvornih tanina

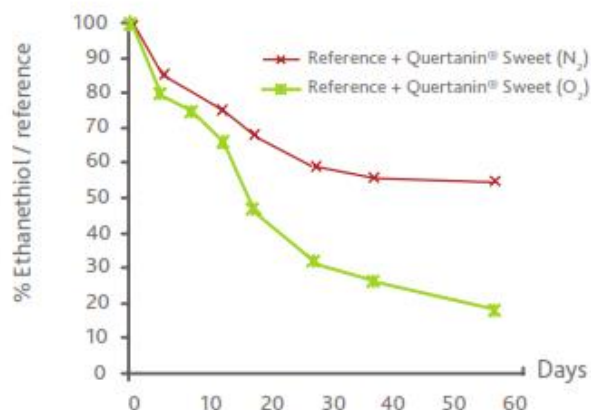
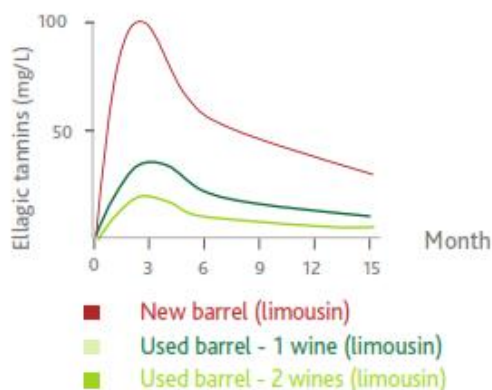
SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKA PRIMENA

QUERTANIN® SWEET je visokokvalitetni kompleksni elagitanin za podizanje strukture i dužine na nepcima:

- Reguliše oksido-redukcione procese tokom odležavanja u buradima ili tokom mikrooksigenacije
- Stvara okruženje bogato elagitaninima u korištenim buradima, slično onom u novim buradima
- Poboljšava prečišćavanje i bistrenje

EKSPERIMENTALNI REZULTATI:

- Sadržaj tanina koji se ekstrahuje je manji kod korištenih buradi. Samim tim se smanjuje i zaštitni efekat elagitanina pa vino postaje osetljivije na prevremenu oksidaciju. Dodatak QUERTANIN® SWEET omogućava obnavljanje RedOx potencijala pomoću elagitanina ekstrahovanih iz novog hrasta što čuva vino od oksidacije.
- QUERTANIN® SWEET značajno utiče na umanjenje reduktivnog karaktera (npr. laki merkaptani) čime se čuva aromatska svežina. Iskustvo kaže da se pojedina vina kod kojih se obnavlja reduktivni karakter i nakon dodavanja Cu preparata, osvežavaju dodavanjem elagitanina kao što je QUERTANIN® SWEET i gube se reduktivne note.



FIZIČKE OSOBINE

Granule tamno braon boje, potpuno rastvorne

Hemijska analiza:

Tanini.....	≥ 65%	Gvožđe.....	< 50 ppm
Vlažnost.....	≤ 7 %	Olovo.....	< 2 ppm
Pepeo.....	≤ 4%	Živa.....	< 1 ppm
Nerastvorne materije..	< 2 %	Kadmijum.....	< 1 ppm
Arsen.....	< 3 ppm		

NAČIN UPOTREBE:

Očuvanje aromatske svežine u belim i roze vinima	2-5 g/hl
Odležavanje crvenih vina	5-20 g/hl

*doza varira u zavisnosti od profila vina i treba je odrediti putem proba

Zahvaljujući IDP-u, QUERTANIN® SWEET se može raspršiti direktno u masu ili bočni sud tokom homogenizacije i prepumpavanja.

Može se upotrebiti tokom fermentacije ili odležavanja

Napomena: kod belih i roze vina stabilizovanih CMC-om (tartaratska stabilnost), dodavanje tanina pri kraju odležavanja može uticati na koloidnu stabilnost pa se preporučuje ponavljanje testa na proteinsku stabilnost.

Preporučuje se gruba filtracija pre finalne filtracije

ČUVANJE: najbolje je čuvati ga u originalnom pakovanju, u provetrenom, prohladnom prostoru.

Optimalni rok trajanja u originalnom pakovanju – 4 godine

Nakon otvaranja proizvod dobro zatvoriti, čuvati od vlage i stranih mirisa.

PAKOVANJE: 500 g/10kg