

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



QUERTANIN SWEET 500 g tanina

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

727,96 PLN

Opis produktu

QUERTANIN® SWEET



QUERTANIN® SWEET to preparat elagowych tanin, który przyczynia się do krągłości oraz długości smaku na podniebieniu. Stosowany podczas starzenia do wszystkich rodzajów win.

- Reguluje zjawiska redukcji tlenowej podczas starzenia się w beczce lub mikrooksydacji.
- Tworzy środowisko bogate w elagowe taniny w używanych beczkach, podobnie jak w nowych, nieużywanych.
- Poprawia klarowanie.

GAMA QUERTANIN®

Różnorodne preparaty tanin elagowych o jakości "drewna klepkowego", pozyskiwanych z twardzieli dębu lub tanin elagowych pozyskiwanych z twardzieli dębu oraz tanin galusowych w postaci rozpuszczalnej (IDP), do dojrzewania win białych, różowych i czerwonych.

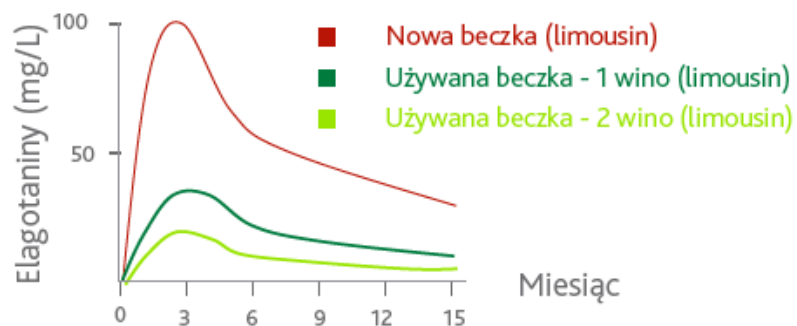
- Reguluje zjawiska oksydacyjno-redukcyjne podczas dojrzewania w beczkach lub podczas mikrotlenowania.
- Dzięki używanym beczkom, gama QUERTANIN® pozwala odtworzyć medium bogate w taniny elagowe, podobne do tego z nowej beczki.

- Po dodaniu zaleca się przeprowadzanie normalnego obciążu do czasu oczyszczania lub przygotowania do butelkowania.

DAWKOWANIE

W Kodeksie Enologicznym określono, że taniny "nie mogą zmieniać właściwości zapachowych i barwy wina". Dawkowanie zależy zatem od matrycy wina i należy je ustalić po przeprowadzeniu prób.

CEL	TYP WINA	TANINA	DAWKOWANIE
Równowaga lub poprawa struktury wina.		TANFRESH® TANIN GALALCOOL® SP TANIN VR SKIN®	0.5 - 6 g/hL 2 - 5 g/hL 2 - 10 g/hL
		TANIN VR SKIN® TAN'COR® TAN'COR GRAND CRU® QUERTANIN® RANGE	2 - 10 g/hL 10 - 30 g/hL 5 - 30 g/hL 0.5 - 20 g/hL
Regulacja utleniania zjawiska redukcji.		TANFRESH® TANIN GALALCOOL® SP	0.5 - 6 g/hL 2 - 5 g/hL
		QUERTANIN® RANGE TAN'COR GRAND CRU®	0.5 - 20 g/hL 10 - 20 g/hL
Stabilizacja koloru.		TANIN VR SKIN® TAN'COR GRAND CRU®	20 - 40 g/hL 5 - 30 g/hL



Zawartość garbników wydobywanych z dębu jest niższa w używanych beczkach. Elagowy efekt ochronny tanin zmniejsza się, a wino ulega przedwczesnemu utlenianiu. Dodanie QUERTANIN® pozwala na odtworzenie właściwości buforujących dostarczanych przez taniny pochodzące z nowych beczek, chroniąc w ten sposób wino przed zjawiskami utleniania.

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)