



QuercuTAN Creamy

Tannino ellagico ottenuto da quercia americana stagionata e tostata

QuercuTAN Creamy è un tannino ellagico ottenuto da legno di quercia americana di qualità superiore, stagionato almeno 24 mesi all'aria aperta e sottoposto a tostatura. Le caratteristiche organolettiche di QuercuTAN Creamy fanno esprimere ai vini note aromatiche morbide e piacevoli. Grazie alla tostatura particolare a cui viene sottoposto il legno la cessione di sostanze tanniche astringenti è minima.

Caratteristiche:

QuercuTAN Creamy conferisce ai vini trattati maggior resistenza a processi ossidativi a carico di antociani e precursori aromatici. Inoltre ne aumenta la durata di vita. Partecipa inoltre all'aumento della frazione aromatica; il vino trattato si presenta al palato più morbido e corposo.

Dosaggio consigliato:

Vini rossi: 1 – 5 g/hl

Vini bianchi: 0,5 – 2 g/hl

Il dosaggio consigliato è puramente indicativo e varia in funzione del prodotto da trattare, della fase del processo produttivo in cui viene impiegato e dei risultati cercati. Seguire sempre le indicazioni dell'enologo.

Modalità d'uso e preparazione:

QuercuTAN Creamy può essere utilizzato su vini rossi e bianchi proteicamente stabili, in tutte le fasi dell'affinamento e prima di effettuare l'ultima filtrazione brillantante.

QuercuTAN Creamy va sciolto in dieci parti di acqua non calcarea e calda (35-45 °C). Per la miscelazione della soluzione non utilizzare oggetti metallici. Quando il prodotto risulterà completamente sciolto potete incorporare la soluzione al vino omogeneizzando accuratamente la massa. Per massimizzare gli effetti di QuercuTAN Creamy impiegatelo almeno dieci giorni prima di una filtrazione. Sono consigliate la valutazione della stabilità proteica del prodotto da trattare onde evitare precipitati di origine tanno-proteica e l'esecuzione di test di dosaggio preliminari per la determinazione del corretto dosaggio del prodotto.

Per l'utilizzo del prodotto attenersi alle norme vigenti in materia stabilite dalla legislazione italiana ed europea e secondo le norme GMP (Good Manufacturing Practice).

Confezioni disponibili:

Barattolo da 500 g.

Conservazione:

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto sensibile all'umidità. Accertarsi che la confezione sia ben chiusa, prima e dopo l'uso.

PRODOTTO PER USO ENOLOGICO (Regolamento EU 2019/934) AD ESCLUSIVO USO PROFESSIONALE

Le indicazioni presenti nella presente scheda sono il risultato dell'esperienza e della conoscenza fin qui acquisita del produttore. L'utilizzatore è comunque obbligato al rispetto delle norme di sicurezza e a non utilizzare impropriamente il prodotto stesso. Le indicazioni qui riportate fanno riferimento alle norme legislative vigenti. Eventuali variazioni possono essere effettuate senza alcun preavviso. La presente scheda tecnica può essere aggiornata dal produttore senza alcun preavviso. Si invita il cliente a richiedere alla Quercus srl la versione più aggiornata della scheda prodotto. Le caratteristiche descritte sono riconducibili a risultati ottenuti utilizzando il prodotto in modo corretto.

Scheda tecnica aggiornata al 01.07.2024

Quercus s.r.l. – Via Celtica 58 – 31020 San Vendemiano (TV)
info@quercussrl.com – www.quercussrl.com – T +39 345 633 7408