



QuercuTAN Roast

Tannino ellagico ottenuto da rovere francese stagionato e tostato

QuercuTAN Roast è un tannino ellagico ottenuto da rovere francese di qualità superiore, stagionato almeno 24 mesi all'aria aperta e sottoposto a tostatura. Il particolare processo di estrazione e purificazione non prevede l'impiego di solventi chimici. Le sue caratteristiche consentono di ottenere vini più stabili, longevi, corposi, morbidi e di far esprimere note organoletticamente più complesse.

Caratteristiche:

QuercuTAN Roast 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 complesso ed elegante.

Dosaggio consigliato:

Vini rossi: 2 – 15 g/hl

Vini bianchi: 1 – 7 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 Roast 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 Roast 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 Roast, impiegate 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