



**QuercuTAN VLG**

Miscela di tannini antiossidanti e autolisato di scorza di lievito

---

QuercuTAN VLG è il prodotto ideale per chi cerca la massima efficacia antiossidante per proteggere vini e mosti, bianchi, rosati e rossi in vendemmia, in fermentazione e in stabulazione/affinamento. Prodotto miscelando tannini e autolisato di scorza di lievito.

**Caratteristiche:**

QuercuTAN VLG è una miscela di tannini altamente antiossidanti e di autolisato di scorza di lievito, derivato da *Saccharomyces cerevisiae* non geneticamente modificato, ad elevata capacità di produrre naturalmente peptidi riducenti ad elevata attività, espressa come tripeptide ridotto SGH (min 4,25%) e glutazione (5%). QuercuTAN VLG permette di aumentare il volume ed esaltare la frazione aromatica, soprattutto quella varietale, dei mosti o vini trattati.

**Dosaggio consigliato:**

Vini e mosti: 2 – 20 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.

**Dose massima legale nella UE 40 g/hL per i preparati derivati da lievito.**

**Modalità d'uso e preparazione:**

QuercuTAN VLG può essere utilizzato su mosti, vini rossi e bianchi in fermentazione, stabulazione e presa di spuma. Il dosaggio medio è di 5-10 g/hl. Dosi maggiori permettono di esaltare le caratteristiche aromatiche nei vini bianchi e di stabilizzare la frazione cromatica nei rossi e rosati per complessazione e solubilizzazione degli antociani ed altri polifenoli condensati presenti in questi tipi di vini.

Utilizzando QuercuTAN VLG si consiglia di iniziare la fermentazione con minori dosi di anidride solforosa in quanto, in ambiente già ridotto, i solfiti, tendono a ridursi a loro volta in solfuri.

QuercuTAN VLG 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 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:**

Sacco da 10 kg. a 25 kg.

**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**