



QuercuTAN VLGX

Miscela di tannini proantocianidinici e autolisato di scorza di lievito

QuercuTAN VLGX è il prodotto ideale per chi cerca la massima efficacia antiossidante per proteggere vini bianchi, rosati e rossi prima dell'imbottigliamento. Prodotto miscelando tannini e lisato di scorza di lievito.

Caratteristiche:

QuercuTAN VLGX 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 e glutatione. Ricco di amminoacidi e di sostanze che esaltano la frazione aromatica, soprattutto quella varietale, che danno volume e nobilitano i vini trattati.

Dosaggio consigliato:

Vini bianchi e rosati: 0,1 – 1 g/hl

Vini rossi: 0,5 – 5 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 VLGX 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 VLGX 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 VLGX, impiegate lo 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