

*L'art et la science  
au service de  
l'œnologie*

## PUR ELLAGITANIN : CHÊNE FRANÇAIS

Hautement purifié, concentré en ellagitanins extrait de Coeur de Chêne Français Quercus Robur.

## CLAIRIFICATION ET VEILLISSEMENT : VINS ROUGES, VINS BLANCS, EFFERVESCENTS.

En barriques usagées QUERTANOAK CLASSIC® compense la faible extraction en ellagitanins.

**QUERTANOAK CLASSIC® PARTICIPE À ÉLABORER DES VINS PLUS ÉLÉGANTS ET LES PROTÈGE D'UNE POSSIBLE OXYDATION.**



100% NATUREL, SANS CONSERVATEUR. SANS OGM.

### Application

Dans les vins jeunes gardés en cuves, QUERTANOAK CLASSIC®, ajouté immédiatement après la fermentation malolactique (vins rouges) ou à la fin de la fermentation alcoolique (vins blancs), joue un rôle positif dans la clarification, renforce la structure et accroît la sensation en bouche. Élevage très qualitatif des vins de garde.

### Description et Utilisation

QUERTANOAK CLASSIC® est un produit développé par le service R&D de Partoeno et testé par l'Université de Bordeaux en France, mais aussi par des œnologues-conseils sur différents vins, régions et millésimes.

Ce produit permet d'obtenir des résultats rapides sur la structure, apporte rondeur et complexité.

**QUERTANOAK CLASSIC® PARTICIPE À ÉLABORER DES VINS PLUS ÉLÉGANTS ET LES PROTÈGE D'UNE POSSIBLE OXYDATION**

### Quand utiliser QUERTANOAK CLASSIC ?

Sur des vins qui sont considérés comme en dehors de la fourchette acceptable, par exemple tous les vins qui présentent des difficultés de structure et de rondeur. Les vins traités peuvent être testés le jour même du traitement, il est toutefois recommandé d'attendre au moins 48 h. De plus on revalorise les vins de moyenne gamme à moindre coût. Il est recommandé d'utiliser QUERTANOAK CLASSIC à un dosage compris entre

10-20 g/hl pour les Vins Rouges (0, 80-1,6 lb/1000 gal)  
5-10 g/hl pour les Vins Blancs (0,40-0,8 lb/1000 gal)

Le dosage, et donc le coût du traitement, peut être optimisé en faisant des essais directement dans des bouteilles à différentes concentrations.

**QUERTANOAK**  
Classic *by* *partoeno*

### Caractéristique physico-chimique et limite bactériologique

Aspect :	poudre très fine	Estimation des polyphénols totaux dont les tanins : ≥ 65%
Couleur :	marron clair	Fer : < 50 ppm
Odeur :	boisé	Plomb : < 5 ppm
Solubilité dans l'eau :	> 98%	Mercuré : < 1 ppm
Perte à Dessiccation : ( 2H - 100/105 °C )	≤ 10%	Arsenic : < 3 ppm
Humidité :	< 10%	

Toxines et mycotoxines :	abs.	Escherichia coli :	abs.
Salmonelle :	abs.	Coliformes :	abs.
Staphylococcus aureus :	abs.		

### Durée de Conservation, Stockage et Conditionnement

3 ans (à partir de la date de fabrication) dans son emballage d'origine, stocké dans un endroit frais, sec et sans odeur.

Conditionnement de 25 kg (autres conditionnements, nous consulter).

Pour plus d'information, demander la Fiche de Sécurité QUERTANOAK CLASSIC®  
Code douanier 32019020

**QUERTANOAK**  
Classic *by* *partoeno*