



CHIARIFICAZIONE - STABILIZZAZIONE

Qi No(OX) è una "alternativa alla caseina" ed è anche il primo formulato non allergenico e biodegradabile che non contiene alcun prodotto di origine animale o di sintesi. **Qi No(OX)** è stato appositamente sviluppato per le sue proprietà antiossidanti sui mosti o sui vini.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il **Qi No(OX)** è un coadiuvante tecnologico composto da bentonite e polisaccaridi di origine vegetale derivati dalla chitina, esenti da qualsiasi allergene o prodotto di sintesi.

Il **Qi No(OX)** è stato appositamente sviluppato per un uso sui mosti e sui vini. Si impiega sui mosti di vino bianco che mostrino una tendenza ad ossidarsi (in caso di vendemmia alterata, ad esempio) o sui vini, anche già ossidati.

Il **Qi No(OX)** permette di eliminare le alterazioni sul colore dei vini ossidati rimuovendo le note di caramello o di mader. Inoltre esalta la freschezza dei vini eliminando le note vegetali e l'amaro spesso associate ai problemi di ossidazione.

ISTRUZIONI PER L'USO

Diluire **Qi No(OX)** in 10 volte il suo volume di acqua o di vino agitando la soluzione per un'ora. Si consiglia caldamente di continuare ad agitare la soluzione per tutto il tempo del trattamento.

Incorporare la sospensione nel mosto o nel vino, versandola dalla parte superiore della cisterna, ed omogeneizzare quindi con un rimontaggio corrispondente al volume della massa.

Travasare dopo sedimentazione completa del preparato (16 ore circa in defecazione su mosto, da una a due settimane su vino).

Sui vini, si consiglia di procedere a delle prove preliminari al fine di determinare con precisione le dosi da utilizzare per dare al vino un nuovo equilibrio.

DOSI DA IMPIEGARE

• **Mosto** : Da 30 a 80 g/hl. Il momento ottimale per l'applicazione è in trattamento pre-fermentativo. Per i succhi particolarmente alterati, il trattamento può essere effettuato alle stesse dosi nella vasca di fermentazione.

• **Vino (bianco o rosato)** : Da 20 a 60 g/hl da incorporare al momento in cui il difetto viene scoperto o in fase preventiva se durante la lavorazione è apparso un rischio di ossidazione.

Non trattandosi di un prodotto solubile, il trattamento sarà tanto più efficace quanto più la rimescola è effettuata con cura.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

• 1 kg, 5 kg e 15 kg

Da conservare in un locale asciutto, ben ventilato ed esente da odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C. Una volta preparata, la sospensione deve essere utilizzata in giornata.



Qi No [OX]

Un prodotto da collage veramente innovativo: naturale, biodegradabile e non allergenico che non contiene alcun prodotto di origine animale o di sintesi.

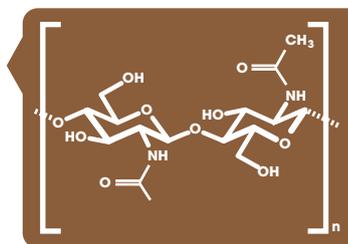
Presente in numerosi organismi viventi, la chitina è il polisaccaride più abbondante dopo la cellulosa.

Tra i polisaccaridi di interesse per l'uomo, la chitina ed i suoi principali derivati (il chitosano e il chitin-glucano) occupano un posto sempre più importante.

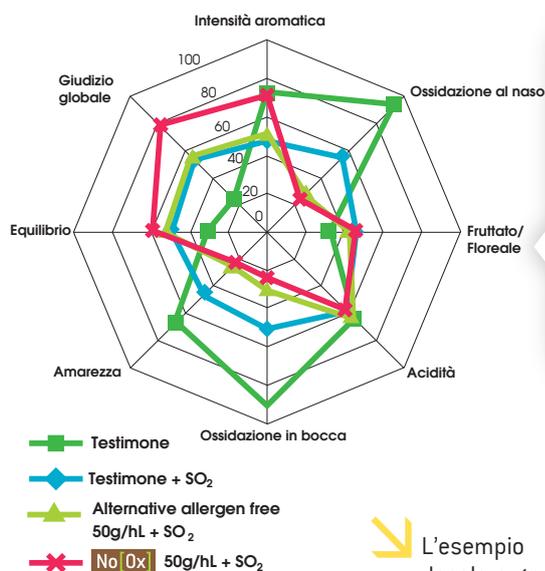
Nel 2003, KitoZyme sviluppa un processo di fabbricazione che utilizza una fonte di chitina di origine non animale, ma vegetale.

KitoZyme e IOC lavorano in collaborazione al fine di proporre dei prodotti di collage innovativi, per soddisfare le richieste del mercato.

Dal 2009, solo i derivati della chitina di origine vegetale sono raccomandati dall'OIV. Dal 2010 la comunità europea ha autorizzato all'uso solo i derivati della chitina di origine vegetale.



➔ Nell'esempio in calce, abbiamo confrontato l'azione di Qi No [OX] rispetto ad un formulato «alternative allergen free» a base di PVPP, di proteine vegetali e di bentonite. Il vino bianco utilizzato come campione risulta fortemente ossidato per mancanza di controllo dell'ossigeno nei travasi.



Si osserva una forte riduzione dell'ossidazione al naso come in bocca - ma non sufficiente - grazie alla semplice aggiunta di SO₂.

L'aggiunta dell'Alternative allergen free permette di far sparire tutte le derive classiche, prova di una grave ossidazione.

Tuttavia il vino viene giudicato piuttosto essiccato (e si incrimina la presenza di PVPP).

Il Qi No [OX] permette di ottenere un vino con proprietà sensoriali significativamente superiori a quelle del testimone. Si noterà la diminuzione dei descrittori amarezza e ossidazione senza che si modifichi l'intensità aromatica del prodotto.

In questo esempio, il 90 % dei partecipanti alle prove hanno preferito il vino trattato con il Qi No [OX].

➔ L'esempio qui a lato mostra l'effetto decolorante su mosto ad una dose di 40 g/hL di Qi No [OX]. Un prodotto dedicato con proprietà identiche ed alla stessa concentrazione [contenente un 50 di PVPP] mostra una minore efficacia.

