

Qi'UP

CHIARIFICA DEI VINI

Per la flottazione dei mosti bianchi, rosati e rossi.

Coadiuvante di flottazione innovativo: naturale, biodegradabile, non allergenico e esente da prodotti di origine animale.

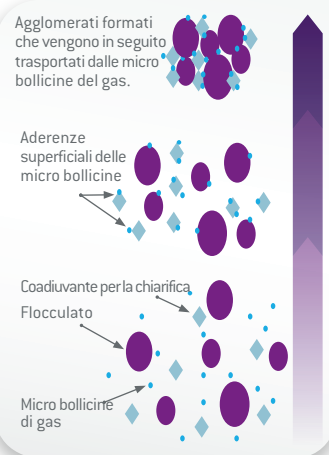
APPLICAZIONI ENOLOGICHE

La flottazione consiste nel separare le particelle in sospensione nel mosto iniettando un gas al quale si vanno a fissare. Questo processo richiede l'impiego di un coadiuvante che permette la formazione di flocculi tramite l'agglomerazione di particelle e di pectine tra di loro.

E' altresì utile aggiungere enzimi in grado di rompere la rete formata dalle pectine del mosto riducendone la viscosità e favorendo così la risalita delle particelle.

Qi'UP è un prodotto a base di biopolimeri di origine vegetale derivati di chitina, i quali al pH del mosto presentano un'elevata densità di carica che permette la formazione dei flocculi. Questi aumentano la velocità e l'efficacia della separazione delle particelle in sospensione, indipendentemente dalla natura del mosto e dal tipo di flottatore impiegato.

Qi'UP è un'alternativa all'impiego di coadiuvanti di origine animale come la gelatina.



MODALITA' D'IMPIEGO

Disperdere Qi'UP in un volume d'acqua 10 volte il suo peso al fine di ottenere una sospensione omogenea.

Al momento dell'impiego, la soluzione deve essere mantenuta sempre in costante agitazione. Si consiglia vivamente di utilizzare una pompa dosatrice o un raccordo da chiarifica.

DOSE D'IMPIEGO

- Su mosti bianchi e rosati: da 5 a 10 g/hL
- Su mosti rossi derivanti da termo vinificazione: da 10 a 15 g/hL

CONFEZIONI E MODALITA' DI CONSERVAZIONE

- 1 kg, 5kg

Una volta preparata la soluzione di chiarifica, utilizzare entro la giornata.

Conservare in un locale asciutto, senza odori, a temperatura compresa tra i 10° e 25° C, a riparo dall'aria e dalla luce.



Impiego di Qi'UP alla dose di 10 g/hL su un mosto rosso derivato da termo vinificazione.



Pannello compatto

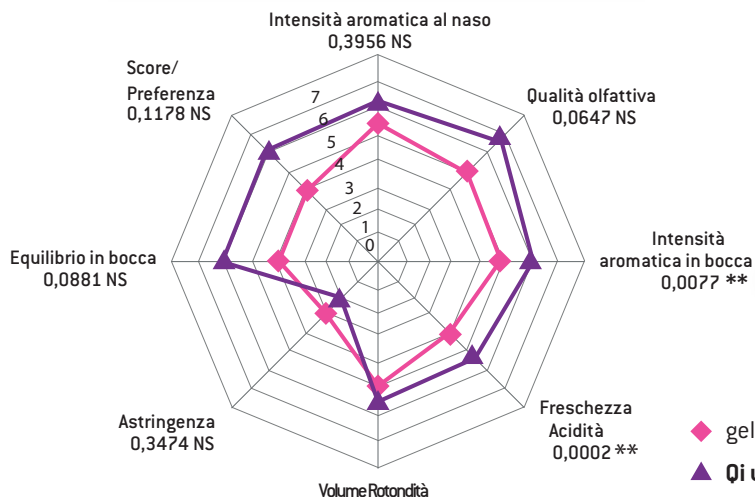
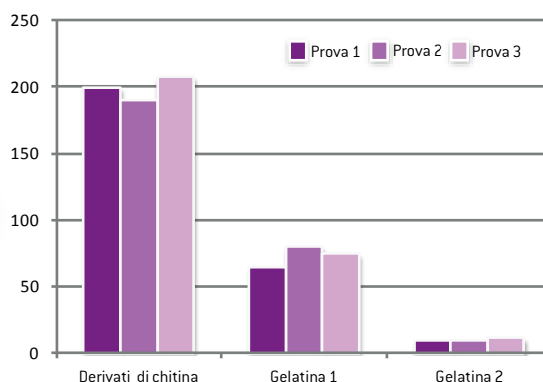
Formazione e crescita dei flocculi

mosto illimpidito

➤ RISULTATI SPERIMENTALI

Richiesta ionica di un derivato di chitina rispetto a due gelatine utilizzate per la flottazione. Il principio su cui è basata questa misurazione è la quantificazione dei carichi presenti sulla superficie dei colloidali in una matrice data. Si osserva che i derivati di chitina sono più carichi rispetto alla gelatina e che presentano quindi una capacità molto importante nell'agglomerazione delle particelle e nella conseguente formazione dei fiocchi.

È per questa ragione che Qi up è una autentica alternativa rispetto all'uso di coadiuvanti di origine animale, come ad esempio la gelatina.



Confronto tra un vino rosato flottato con gelatina (6 cl/hl di una gelatina a 100 g/l) e lo stesso vino flottato con Qi'UP (10 g/hl) - Syrah - Grenache.

La prova con Qi up si differenzia in modo significativo per una maggiore intensità aromatica in bocca e freschezza.

Analisi di varianza secondo le medie dei descrittori organolettici significativi a ***0,1% - **1% - *5% - NS (non significativo)