

## QiUP XC

CHIARIFICA

### Per la flottazione di mosti bianchi, rosé o rossi

Un additivo innovativo per la flottazione: naturale, biodegradabile e non-allergenico, non contiene prodotti di origine animale.

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

La flottazione si basa sulla formazione di flocculi idrofobici che vengono a crearsi attraverso l'interazione tra particelle solide e coadiuvanti chiave per la flottazione. Questi flocculi sono in grado di formare un legame adesivo con le microbolle di gas. I flocculi – con agganciate e incorporate microbolle di gas di trasporto – avendo una densità minore del mosto, rimangono in sospensione.

Per un'ottimale riuscita di questa tecnica e per ottenere una separazione efficace, è necessario che il mosto sia preventivamente sottoposto a depectinizzazione. La conferma dei valori pectinici si effettua tramite un semplice e veloce test con l'impiego di un reagente a basso costo. Di norma, l'aggiunta di valori standard di enzima pectolitico porta alla formazione di pectina nel mosto.

**QiUP XC**, un formulato biopolimerico di derivati della chitina, possiede un'elevata carica superficiale al valore di pH che ritroviamo nel vino; ed è ciò che forma i flocculi.

**QiUP XC** accresce la velocità e le prestazioni con le quali le particelle si separano dalla sospensione, indipendentemente dalla natura del mosto e dal tipo di tecnica di flottazione impiegata.

**QiUP XC** fornisce un'alternativa naturale all'utilizzo di prodotti di origine animale, come la gelatina.

### MODALITÀ D'IMPIEGO

Miscelare **QiUP XC** in un quantitativo d'acqua 10 volte il suo peso così da conseguire una sospensione uniforme.

Durante l'impiego, la miscela deve essere mantenuta costantemente in agitazione. Raccomandiamo vivamente l'impiego di una pompa dosatrice o di un raccordo d'entrata.

### DOSAGGIO

**Stabilire il valore appropriato di coadiuvante** mediante un veloce test di laboratorio usando un cilindro "Minifloat".

- Per mosti bianchi o rosé: da 3 a 10 g/hl
- Per mosti rossi dopo la termovinificazione: da 10 a 15 g/100 hl

### CONSERVAZIONE E CONFEZIONE

- 1 kg

Una volta aperto, il formulato deve essere usato il giorno stesso.

Stoccare in luogo asciutto e privo di odori ad una temperatura tra 10 e 25°C al riparo da correnti d'aria e luce solare.