

Qi FINE

VINIFICAZIONE - CHIARIFICA

COLLAGGIO DI MOSTI E VINI ROSSI

Una soluzione innovativa naturale, biodegradabile, ipo-allergenica e priva di prodotti di origine animale.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Qi FINE è ottenuto dall'associazione di chitosano e proteina di pisello. La speciale tipologia di chitosano di origine fungina (*Aspergillus niger*) che compone **Qi FINE**, presenta un'elevata densità di carica che favorisce una rapida flocculazione e sedimentazione. La sinergia tra quest'ultimo e una speciale proteina di pisello, appositamente selezionata per la sua reattività nei confronti dei composti fenolici, si traduce in un netto miglioramento sensoriale grazie alla rimozione delle sensazioni amare e dell'eccesso di astringenza.

ISTRUZIONI PER L'USO

Sciogliere **Qi FINE** in 5 - 10 volte il suo peso d'acqua per ottenere una sospensione omogenea.

Il preparato può essere introdotto su mosto prima o durante la fermentazione, o su vino.

Travasare nei giorni successivi alla sedimentazione completa delle fecce.

Qi FINE è inoltre compatibile con il ricorso alla flottazione.

DOSI DA IMPIEGARE

- Su mosto: da 10 a 50 g/hL
- Su vino: da 10 a 30 g/hL

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 1 kg, 15 kg

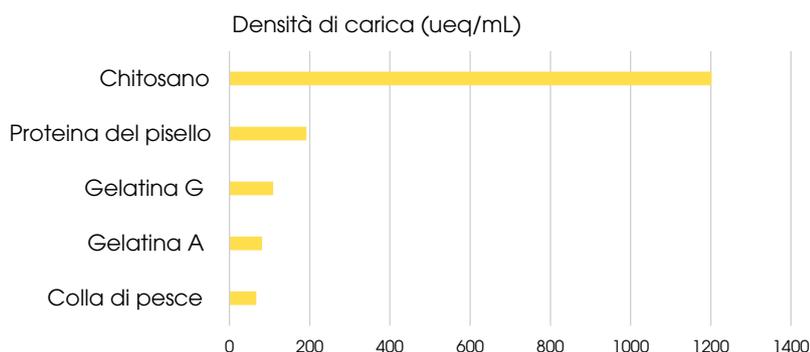
Conservare in un locale asciutto, privo di odori, a una temperatura compresa tra 5 e 25 °C, al riparo dall'aria e dalla luce.

Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.

Una volta preparata, la formulazione si utilizza nel corso della giornata.

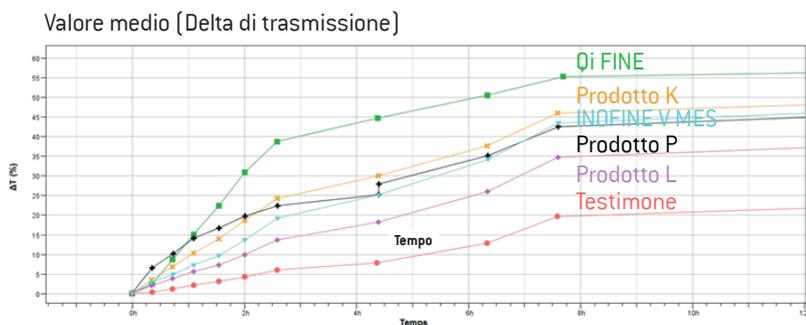
Qi FINE

Utilizzato per il collaggio dei vini e dei mosti rossi, durante la fase di sfeccatura o di fermentazione alcolica, **Qi FINE** è quindi molto efficace per l'assorbimento dei composti polifenolici che rientrano nel processo di ossidazione.



Previa analisi della densità di carica dei formulati testati per il collaggio, con l'ausilio di *Turbiscan®, è stata valutata la qualità della chiarifica nel tempo di ogni formulazione.

*Tramite un fascio laser, è possibile misurare in qualsiasi momento la trasmissione del liquido (e quindi la sua "limpidezza") in tutto il tubo che lo contiene. Più il valore di trasmissione sarà elevato, più la colla utilizzata avrà una migliore capacità di flocculazione e quindi di chiarifica del vino.



In questa sperimentazione, Qi FINE mostra una capacità di flocculazione molto rapida rispetto ad altri chiarificanti, con un valore medio di trasmissione del 40%, in 3 ore, visibile quindi ad occhio nudo. Per le altre colle, si deve attendere tra 6 e 8 ore.

Bordeaux Rosé prima dell'imbottigliamento 2018

L'altezza del sedimento è correlata al valore medio di trasmissione. Per **Qi FINE**, un sedimento di 0,6 mm indica una buona sedimentazione e quindi una buona decantazione delle fecce di colla e di conseguenza una minor perdita di vino. Viceversa, il prodotto P chiarifica bene, ma non sedimenta (altezza di deposito di solamente 0,3 mm).

Bordeaux Rosé prima dell'imbottigliamento 2018

