

Qi FINE MES

VINIFICAZIONE - CHIARIFICA

Preparato liquido privo di prodotti di origine animale, per la chiarifica e la flottazione di mosti e vini.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Qi FINE MES è un preparato liquido composto da chitosano (un derivato della chitina con un'elevata densità di carica che conferisce una notevole velocità di flocculazione e sedimentazione) e una speciale proteina di pisello, specificatamente selezionata per l'elevata reattività nei confronti dei composti fenolici. Qi fine Mes è proposto in soluzione colloidale con acido tartarico.

Si raccomanda di consultare il regolamento comunitario sull'uso dell'acido tartarico nel mosto in funzione delle regioni vitivinicole. L'aggiunta di 300 mL/hL di **Qi FINE MES** corrisponde ad una concentrazione di circa 10 g/hL di acido tartarico.

Qi fine Mes è un chiarificante efficace anche in flottazione e presenta questi due principali vantaggi:

- uso immediato (risparmio in termini di tempo: nessun requisito particolare per la preparazione);
- flocculazione efficace e sedimentazione rapida.

MODALITA' D'IMPIEGO

Incorporare **Qi FINE MES** nella massa totale da trattare tramite un tubo Venturi o aggiungere nella vasca mantenendo la massa in agitazione.

Travasare nei giorni successivi dopo completa stratificazione delle fecce.

DOSI D'IMPIEGO

- Mosto bianco e rosato:
mosto fiore: da 50 a 150 mL/hL mosto
da pressa: da 100 a 300 mL/hL
- Vino: da 50 a 150 mL/hL

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 10 Kg

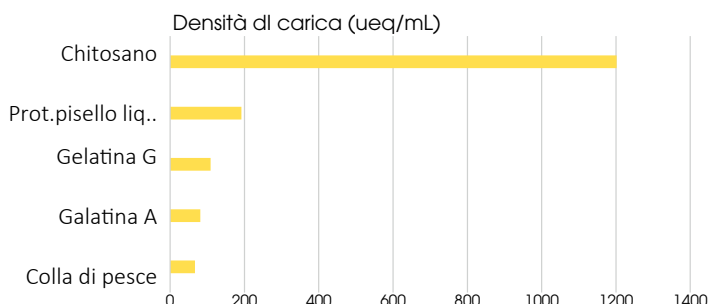
Conservare in luogo asciutto e privo di odori al riparo dall'aria e dalla luce ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C. Dopo l'apertura, richiudere bene il contenitore. Il prodotto deve essere usato nell'arco di un mese.

Poiché la formulazione non contiene alcun agente di sospensione, è possibile che nel tempo si formino dei sedimenti. È consigliabile miscelare il prodotto prima dell'uso, agitando manualmente la tanica.

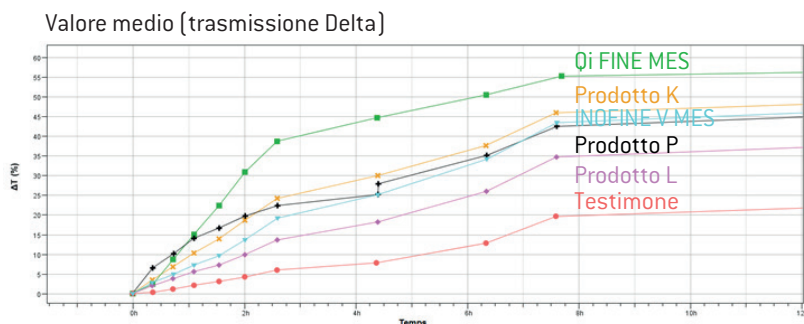


Qi FINE MES

➔ **Qi FINE MES**, un preparato liquido complesso a base di chitosano e di proteina di pisello, con una forte densità di carica e quindi una grande capacità di agglomerare le particelle e formare dei flocculi.



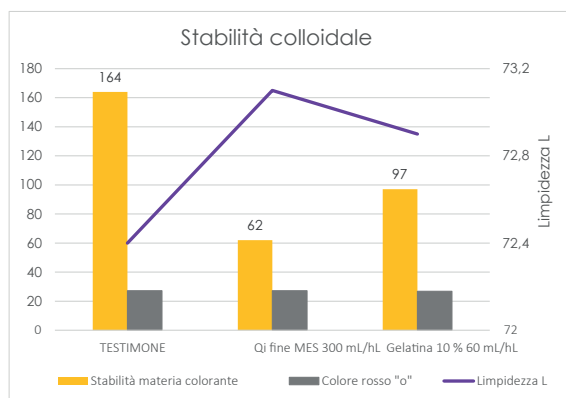
➔ Dopo l'analisi della densità di carica dei formulati per la chiarifica, è stato utilizzato l'apparecchio Turbiscan® che consente di misurare i parametri relativi alla qualità della chiarifica nel tempo. Tramite un raggio laser è possibile misurare in ogni momento la trasmissione del liquido (quindi la sua "limpidezza"). Più elevato è il valore di trasmissione, più il prodotto di chiarifica utilizzato ha una maggiore capacità di flocculare e quindi di chiarificare il vino.



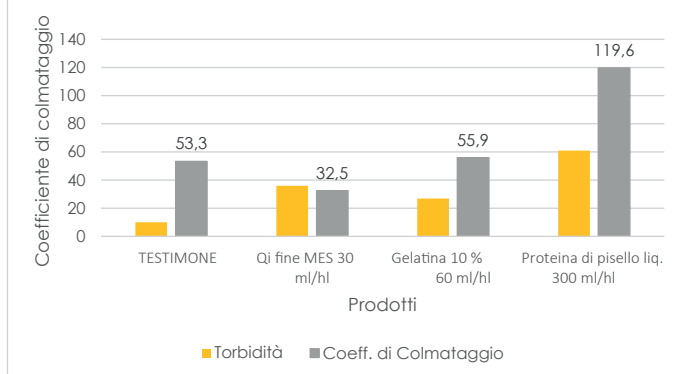
In questo caso, il comportamento di **Qi FINE MES** dà prova di una capacità di flocculazione molto rapida rispetto agli altri agenti chiarificanti, con un valore di trasmissione medio del 40%, in 3 ore e quindi visibile ad occhio nudo. Per gli altri prodotti di chiarifica occorre aspettare tra le 6 e le 8 ore. **Bordeaux Rosé preimbottigliamento 2018.**

La chiarifica con **Qi FINE MES** permette di migliorare la filtrabilità del vino e di ridurre il suo potere colmatante.

Merlot 2018, ricavato con termotrattamento prefiltrato su terra, torbidità iniziale 10 NTU



Filtrabilità dei vini



Qi FINE MES permette una migliore stabilizzazione della sostanza colorante rispetto alla gelatina, senza riduzione del colore e con indice di limpidezza costante.

Merlot 2018, ricavato da termotrattamento, forte instabilità della materia colorante prima della chiarifica