

# Qi UP XC MES

## VINIFICAZIONE - CHIARIFICA

Preparato liquido per la flottazione, a base di chitosano vegetale, privo di prodotti di origine animale.

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

La chiarifica dei mosti, mediante decantazione o flottazione (vedi "Guida alla flottazione" è una fase importante del processo di vinificazione.

I chiarificanti di origine animale sono sempre più sottoposti a critiche in enologia. **Qi UP XC MES** è un preparato liquido ricco di chitosano in sospensione colloidale in una soluzione di acido tartarico. (Si consiglia di consultare la normativa comunitaria relativa all'utilizzo dell'acido tartarico nel mosto a seconda delle regioni vitivinicole. L'aggiunta di 100 mL/hL di **Qi UP XC MES** corrisponde ad una concentrazione di circa 3 g/hL di acido tartarico).

Il chitosano, molecola non sintetica ed allergen free, d'origine fungina (dal fungo "*Aspergillus Niger*"), mostra proprietà molto interessanti ed innovative rispetto ai processi ossidativi, come le proprietà anti-radicali liberi e la capacità di interagire con i colloidali. È anche in grado di intrappolare i "metalli di transizione" come il ferro e il rame che sono catalizzatori di ossidazione.

**Qi UP XC MES** è caratterizzato da un'elevata densità di carica superficiale al pH del vino, proprietà che gli conferisce una grande affinità e reattività rispetto alle particelle in sospensione, con una conseguente capacità di flocculare molto rapidamente.

**Qi UP XC MES** ottimizza la produzione dei tioli riducendo la concentrazione di ortodifenoli, i quali sotto l'azione dell'ossigeno si ossidano formando chinoni che costituiscono delle "trappole aromatiche"

**Qi UP XC MES** può essere utilizzato con Carbo F. In questo caso è consigliato l'utilizzo di una bentonite specifica Bent'Up per una migliore sedimentazione e chiarifica del mosto.

### MODALITA' D'IMPIEGO

Aggiungere **Qi UP XC MES** al mosto utilizzando un tubo Venturi o una pompa dosatrice collegata all'unità di flottazione mantenendo la massa in agitazione.

Evitare un'eccessiva agitazione della massa in quanto potrebbe favorirne l'ossidazione. Rimuovere le fecce entro poche ore dalla loro completa separazione.

### DOSI D'IMPIEGO

- Per i mosti bianchi e rosati: da 20 a 60 mL/hL.
- Per i mosti rossi soggetti a termotrattamento: da 50 a 100 mL/hL.

### CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

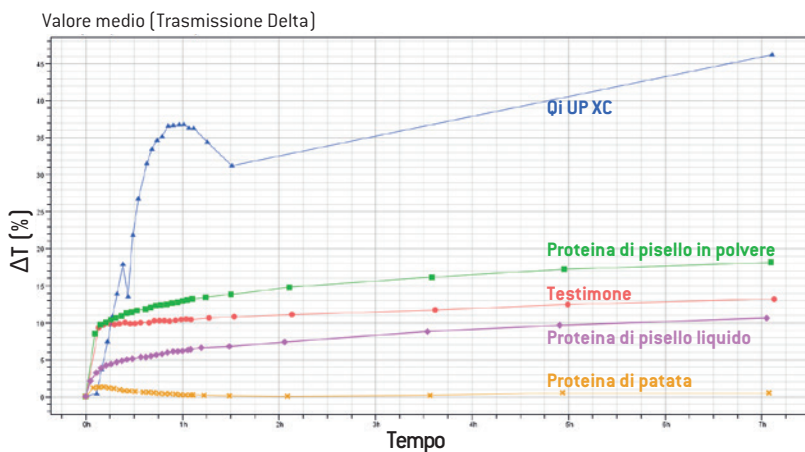
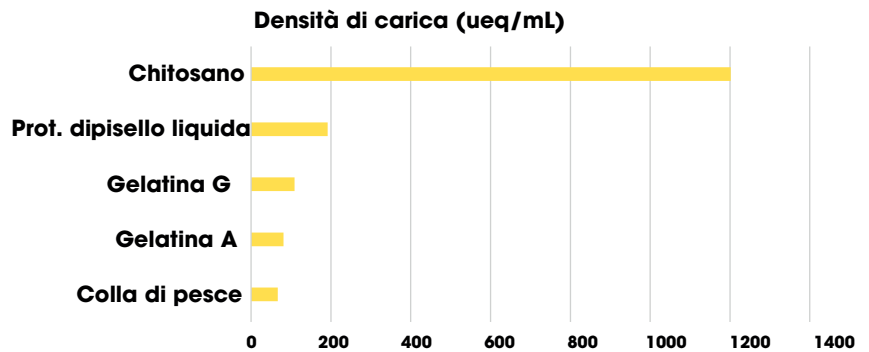
- 10 Kg

Conservare in luogo asciutto e privo di odori 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.

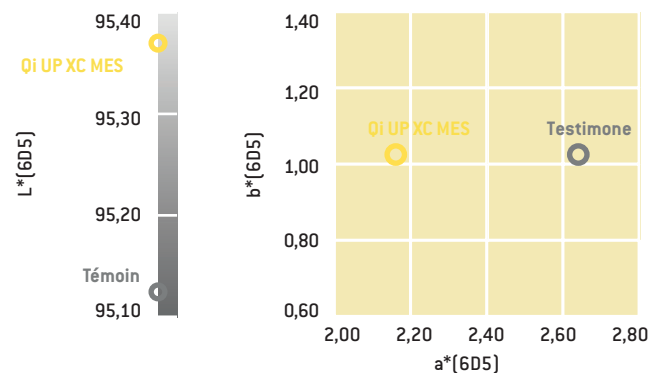
# Qi UP XC MES

Qi UP XC MES, un preparato liquido complesso a base di chitosano, possiede 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 nostri formulati per la chiarificazione, utilizziamo l'apparecchio Turbiscan® che ci consente di misurare i parametri relativi alla qualità della chiarifica nei tempi di ciascun formulato. Tramite un raggio laser possiamo misurare in ogni momento la trasmissione del liquido (quindi la sua "impedanza") contenuto nel tubo. 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.

Trattamento in flottazione di un mosto rosato Cinsault (Languedoc – settembre 2019) - vasca 250 hL. Questa prova rivela una grande efficacia del Qi UP XC MES a 100 mL/hL rispetto alla proteina di pisello a 200 ml/hL per la diminuzione del valore della componente rossa a\* alla fine della FA, di ca. il 10%.



*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.*