



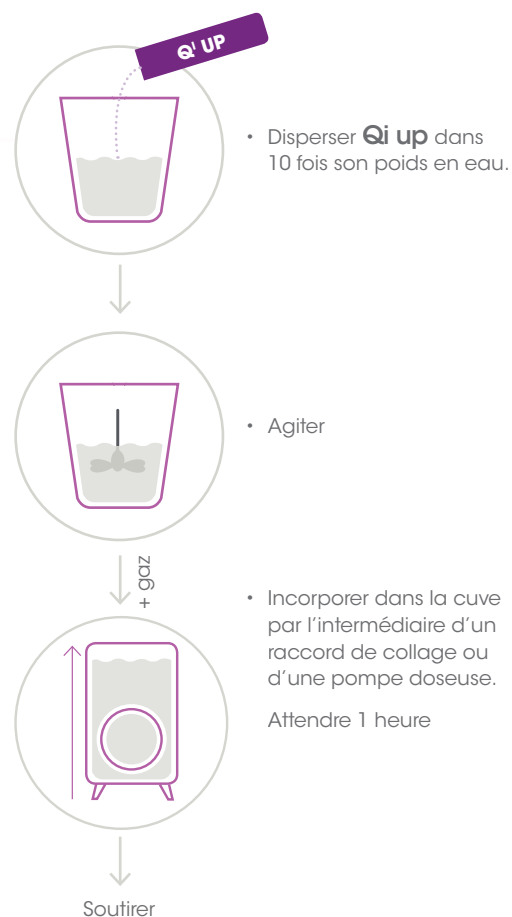
Prenez de la hauteur
en flottant au naturel

Qi up en pratique

Disperser **Qi up** dans 10 fois son poids en eau au minimum. Il ne doit pas y avoir de grumeaux. La suspension obtenue doit être mise sous agitation durant tout le temps de l'incorporation au moût. Ajouter dans le moût à l'aide d'une pompe doseuse.

Dose d'application :
5 à 15 g/hL

Nous recommandons vivement de procéder à un test pectine sur le moût avant de démarrer la flottation.



BIBLIOGRAPHIE

- 1 / M.R. Beychok, (1971). Wastewater treatment, Hydrocarbon Process., 109-112.
- 2 / C. Theron, (2008). The use of flotation in the clarification of musts. New World Winemaker.
- 3 / R. Marchal et coll., 2002. Clarification des moûts de Muscat par flottation au moyen de protéines de blé, Rev. Fr. Oenol., **193**, 17-21.
- 4 / Borne A. et Teissedre P.L., (2008). Elimination des goûts terreux (la géosmine) et des Brettanomyces. Le XXXI^{ème} congrès mondial de la vigne et du vin, 15-20 juin, Vérone, Italie.
- 5 / Blateyron-Pic-L. et al. (2011). Chitosane : un nouvel outil pour lutter contre Brettanomyces et préserver les qualités aromatiques des vins. Le XI^{ème} international d'œnologie, 15-17 juin, Bordeaux, France.
- 6 / Martinez-Huitle et al. (2010). Cu-doped polymeric-modified electrode for determination of cysteine, Latin American Appl. Res, 40, 47-51
- 7 / Borne A et Teissedre P.L., (2008). Chitosan, chitin glucan and chitin effects on minéraux (iron, lead, cadmium) and organic (ochratoxin A) contaminants in wines. Eur.Food.Technol.226:681-689.

IOC

Adresse siège social :
ZI de Mardeuil - 1 rue du Pré Bréda
51530 MARDEUIL

Adresse postale :
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. : +33 (0)3 26 51 96 00
ioc@iocwine.com
www.ioc.eu.com