

## Qi FINE™

### KLÄRUNG - SCHÖNUNG VON MOSTEN

Zur Schönung von Most und Weinen.

Eine wirklich innovative Lösung: natürlich, biologisch abbaubar, nicht allergen und frei von tierischen Produkten.

#### ↘ ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

**Qi FINE™** ist eine Verbindung aus Chitosan, einem Chitin-Derivat mit hoher Ladungsdichte und einer unvergleichlichen Flockungs- und Sedimentationsgeschwindigkeit, und einem Erbsenprotein, das speziell aufgrund seiner starken Reaktionsfähigkeit mit Phenolverbindungen ausgewählt wurde.

Das zur Schönung von Weinen und Most, zur Vorklärung oder alkoholischen Gärung verwendete Produkt **Qi FINE™** ist sehr effizient bei der Adsorption der in die Oxidationskette eingebundenen Phenolverbindungen. Es ermöglicht die Behebung von Mängeln in Zusammenhang mit Bitterkeit und Adstringenz bei Weinen.

#### ↘ ANWENDUNG

**Qi FINE™** in der 10-fachen Menge Wasser auflösen, um eine homogene Suspension zu erhalten. Die Zubereitung kann vor oder während der Gärung in den Most oder direkt in den Wein eingebracht werden. In den auf die vollständige Absetzung der Hefen folgenden Tagen abziehen.

**Qi FINE™** ist auch für einen Einsatz bei der Flotation geeignet.

#### ↘ DOSAGE

- Bei Weiß- und Rosémost:
  - Vorlaufmost: 10 bis 30 g/hL
  - Pressmost: 20 bis 50 g/hL
  - Empfohlene Höchstdosis: 50 g/hL
- Bei Wein: 10 bis 30 g/hL

#### ↘ EIGENSCHAFTEN

- Chitosan aus dem Pilz *Aspergillus Niger*.
- Ausgewähltes Erbsenprotein.

#### ↘ PACKUNGSGRÖSSE UND AUFBEWAHRUNG

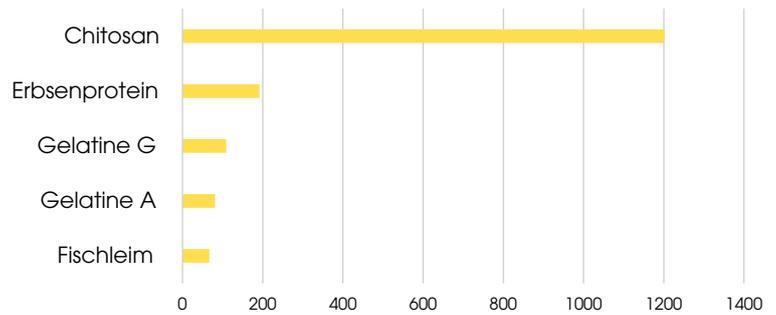
- 1 kg, 15 kg

An einem trockenen, geruchsfreien Ort bei einer Temperatur von 5 bis 25°C luft- und lichtgeschützt lagern. Nach dem Öffnen muss das Produkt rasch verbraucht werden. Nach der Zubereitung im Tagesverlauf verwenden.

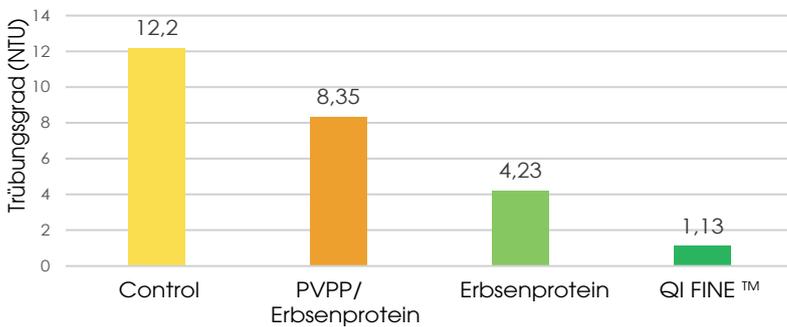
# Qi FINE™

Die komplexe Zubereitung auf Chitosan- und Erbsenproteinbasis **Qi FINE™**, TM besitzt eine hohe Ladungsdichte und damit eine hohe Fähigkeit, Partikel zu verdichten und Flocken zu bilden.

Ladungsdichte (ueq/mL)



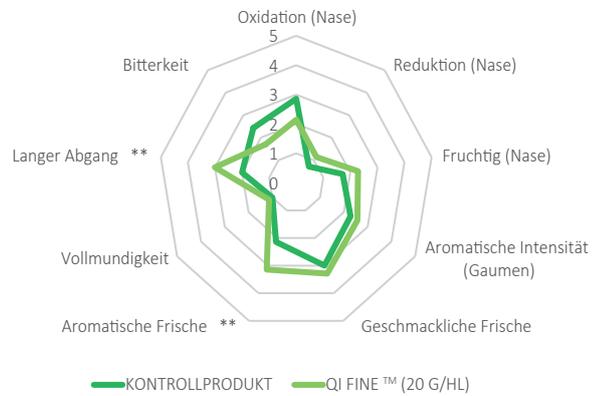
Trübungsgrad an D+2 – Rosado, Bordeaux (2018) – 20 g/hL



Dank seiner hohen Ladungsdichte ermöglicht, **Qi FINE™** eine rasche und effiziente Klärung.

Die spezifische antioxidierende Wirkung von Chitosan geht teilweise auf die chelatbildende Wirkung mit katalysierenden Metallen zurück,

während der Einschluss freier Radikale die Aromen der behandelten Weine besser erhält, und die Entwicklung hin zu oxidativen Noten begrenzt.



Sensorisches Profil – Vergleich Erbsen/Qi FINE™ (20g/hl) (2021)  
Rebsorte Colombard (weiß)

Zeit