

QⁱFINE™

CLARIFICATION - COLLAGE DES MOÛTS

Pour le collage des moûts et des vins.

Solution réellement innovante : naturelle, biodégradable, non-allergène et ne contenant aucun produit d'origine animale.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

QⁱFINE™ est l'association de chitosane, dérivé de chitine présentant une forte densité de charge et une rapidité de floculation et de sédimentation inégalées, et d'une protéine de pois, spécifiquement sélectionnée pour sa forte réactivité vis à vis des composés phénoliques.

Utilisé pour le collage des vins et des moûts, au débouillage ou en fermentation alcoolique, QⁱFINE™ est très efficace pour l'adsorption des composés polyphénoliques impliqués dans la chaîne d'oxydation. Il permet de corriger les défauts liés à l'amertume et à l'astringence des vins.

↓ MISE EN ŒUVRE

Dissoudre QⁱFINE™ dans 10 fois son poids d'eau afin d'obtenir une suspension homogène. La préparation peut être introduite sur moût avant ou pendant la fermentation, ou sur vin. Soutirer dans les jours qui suivent la sédimentation complète des lies.

QⁱFINE™ est également compatible avec l'usage de la flottation.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Sur moût blanc et rosé :
 - Jus de goutte : 10 à 30 g/hL
 - Jus de presse : 20 à 50 g/hL
 - Sur vin : 10 à 30 g/hL
- Dose maximale recommandée : 50 g/hL.

↓ CARACTÉRISTIQUES

- Chitosane provenant du champignon *Aspergillus Niger*.
- Protéine de pois sélectionnée.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

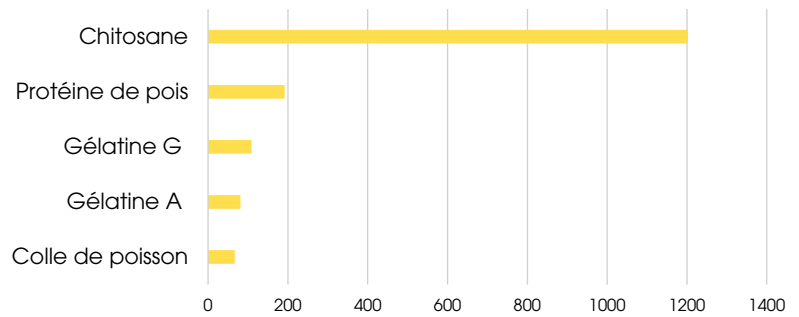
- 1 kg, 15 kg

A conserver dans un local sec, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C, à l'abri de l'air et de la lumière. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.

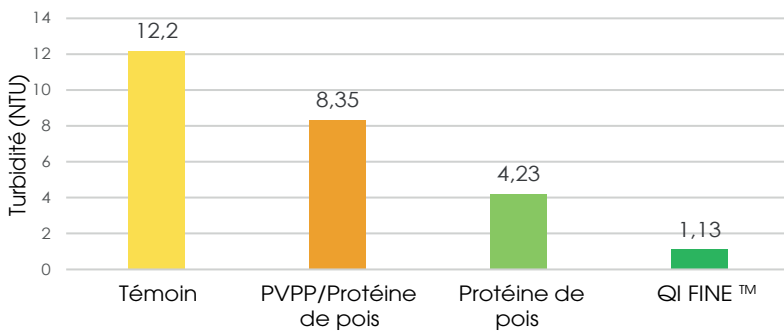
Qi FINE™

➔ **Qi FINE™**, préparation complexe à base de chitosane et de protéine de pois possède une forte densité de charge, elle présente donc une capacité très importante à agglomérer des particules et ainsi à former des floccs.

Densité de charge (ueq/mL)

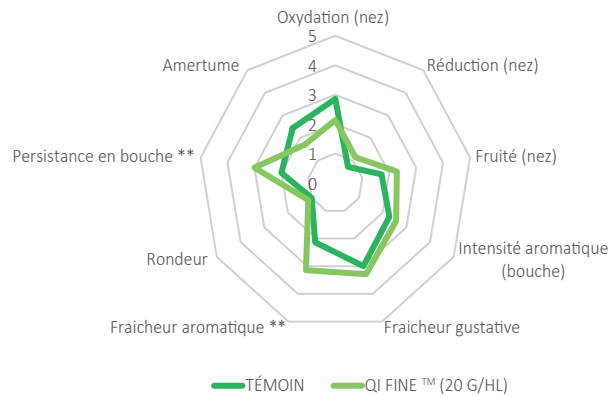


Turbidité à J+2 – Rosé, Bordeaux (2018) – 20 g/hL



Grâce à sa densité de charge élevée, **Qi FINE™** permet une clarification rapide et efficace.

L'action spécifique anti-oxydante du chitosane permise en partie par la chélation des métaux catalyseurs et la captation des radicaux libres confère aux vins traités une meilleure préservation des arômes ainsi que moins d'évolution vers les notes oxydatives.



Profil sensoriel – Comparatif pois/Qi FINE™ (20g/hL) (2021)
Cépage Colombard (blanc)