IOC
Révélons votre différence

FICHA TÉCNICA

# Qi'UP XC ™

## CLARIFICACIÓN - PEGADO DE MOSTOS

**Para la flotación de mostos blancos, rosados y tintos.**
**Adyuvante de flotación realmente innovador : natural, biodegradable, no alérgeno y que no contiene ningún producto de origen animal.**

## APLICACIONES ENOLÓGICAS

La flotación se basa en la formación de copos hidrófobos formados por la interacción entre las partículas sólidas y el adyuvante clarificante añadido. Permite separar las fases sólida y líquida del mosto, donde microburbujas ascendentes de gas (nitrógeno o aire comprimido) se adhieren a las partículas sólidas, haciéndolas menos densas que el líquido y provocando su flotación.

Para que esta técnica tenga éxito, el mosto debe despectinizarse previamente con MYZYM READY'UP ™ (2 a 4 mL/hL). La confirmación del estado de un zumo negativo a la prueba de la pectina se consigue añadiendo etanol al mosto, una prueba sencilla y poco costosa.

**Qi'UP XC** ™ es una formulación a base de biopolímeros derivados de la quitina, sin alérgenos ni productos sintéticos. Ofrece una auténtica alternativa al uso de productos animales como la gelatina.

**Qi'UP XC** ™ se caracteriza por una elevada densidad de carga superficial al pH del vino, lo que le confiere una gran afinidad y reactividad hacia las partículas en suspensión y, por tanto, una rápida floculación.

**Qi UP XC** ™ optimiza el potencial aromático de los vinos reduciendo la concentración de compuestos fenólicos oxidados y oxidables en el zumo.

**Qi'UP XC** ™ puede ser utilizado con una bentonita especial BENT'UP™ para una mejor clarificación.

## MODO DE EMPLEO

Dispersar **Qi'UP XC** ™ en 10 veces su peso en agua, para obtener una suspensión homogénea.

Durante la utilización, la mezcla debe estar siempre en constante agitación. Se recomienda encarecidamente la utilización de una bomba dosificadora o de un racor de encolado.

## CARACTERÍSTICAS

Chitosán procedente del hongo *Aspergillus Niger*.

## DOSIS DE EMPLEO

- En mosto blanco y rosado : 2 a 6 g/hL
- En mosto tinto procedente de termovinificación : de 5 a 10 g/hL
- Dosis máxima recomendada : 10 g/hL

Se recomienda establecer la dosis adecuada de **Qi'UP XC** ™ que debe añadirse mediante una rápida prueba previa en una bodega utilizando el cilindro "Minifloat".

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 15kg

Una vez preparada, la formulación se utiliza en el día.
Conservar en un local seco, libre de olores, a temperatura comprendida entre 10 y 25 °C, protegida del aire y de la luz.

**IOC**
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

**Tél. +33 (0)3 26 51 96 00**
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
***www.ioc.eu.com***

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos.No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglamentación vigente.

VERSION 09.11.2023