

Qi UP XCS™

ОСВЕТЛЕНИЕ - ОКЛЕЙКА СУСЛА

Осветление сусла методом флотации при производстве белых, розовых и красных вин. Инновационное вспомогательное средство натуральное, биоразлагаемое, не содержит аллергены и ингредиенты животного происхождения.

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Технология флотационного осветления сусла основана на формировании гидрофобных агрегатов- флокул в результате взаимодействия взвешенных в нём нерастворимых частиц и добавляемых комплексообразующих реагентов. Разделение твёрдой и жидкой фаз происходит благодаря всплывающим микропузырькам газа (азот или сжатый воздух), которые прикрепляются к твёрдым субстанциям и увлекают их за собой на поверхность.

Для эффективного проведения этой технологической операции требуется предварительная обработка сусла ферментными препаратами MYZYM READY'UP™ (2 - 4 мг/гл или 0,2 - 0,4 мл/дал) - депектинизация. Контроль содержания пектинов с помощью простого в исполнении и недорогого теста, добавляя в сусло спирт.

Qi UP XCS™ / Ки АП ИксЦе™ - формула на основе биополимеров производных хитина, не содержит аллергены и продукты химического синтеза. Альтернатива использования реагентов животного происхождения (желатин).

Qi UP XCS™ характеризуется высокой плотностью поверхностного заряда при значениях рН вина, что повышает его аффинитет и реактивность в отношении взвешенных частиц, и, следовательно, ускоряет флокуляцию.

Qi UP XCS™ оптимизирует ароматический потенциал вина, снижая концентрацию подверженных окислению фенольных соединений в сусле.

Qi UP XCS™ может применяться в сочетании со специальным бентонитом BENT'UP™ для эффективного осветления.

↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести **Qi UP XCS™** в 10 -кратном количестве воды для получения однородной суспензии.

Рабочий раствор необходимо постоянно перемешивать в процессе использования. Рекомендуется применять насос-дозатор или специальное устройство для введения оклеивающих средств (фр. - «accord de collage»).

↓ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Хитозан, выделенный из грибка *Aspergillus Niger*.

↓ ДОЗИРОВКА

- Для обработки сусла при производстве белых и розовых вин: 2 - 6 г/гл (0,2 - 0,6 г/дал).
- Для обработки сусла при производстве красных вин (термовинификация): 5 - 10 г/гл (0,5 - 1 г/дал).
- Максимальная доза для применения: 10 г/гл (1 г/дал).

Рекомендуется определять дозу **Qi UP XCS™**, необходимую для добавления в сусло, при проведении пробной обработки предварительно, используя лабораторный минифлотатор-цилиндр « Minifloat ».

↓ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- 1 кг, 15 кг

Хранить в сухом помещении без посторонних запахов при температуре от 10 до 25 °С, защищая от вредного воздействия воздуха и света. Не подлежит длительному хранению после вскрытия заводской упаковки. Приготовленную суспензию препарата использовать в течение 24 ч.