

## Qi FINE

### VINIFICACIÓN - CLARIFICACIÓN

#### Para la clarificación de mostos y vinos.

Solución realmente innovadora: natural, biodegradable, no alergénica y que no contiene productos de origen animal.

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

Qi FINE es la asociación de quitosano, derivado de la quitina que presenta una elevada densidad de carga y una rapidez de floculación y de sedimentación inigualable, y de una proteína de guisante, específicamente seleccionada por su elevada reactividad ante compuestos fenólicos.

Utilizado para la clarificación de vinos y mostos, durante el desfogado o la fermentación alcohólica, Qi FINE resulta muy eficaz para la absorción de los compuestos polifenólicos implicados en la cadena de oxidación. Permite corregir los defectos asociados al amargor y a la astringencia de los vinos.

#### MODO DE EMPLEO

Disolver Qi FINE en 5 a 10 veces su peso en agua para obtener una suspensión homogénea.

El preparado puede agregarse a un mosto, antes o durante la fermentación, o a un vino.

En los días siguientes, realizar trasiegos de la sedimentación completa de las lías.

Qi FINE también es compatible con el uso de la flotación.

#### DOSIS DE EMPLEO

- En mostos blancos y rosados:  
Mosto flor: 10 a 30 g/hL  
Mosto de prensa: 20 a 50 g/hL
- En vinos: 10 a 30 g/hl

#### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 5 kg

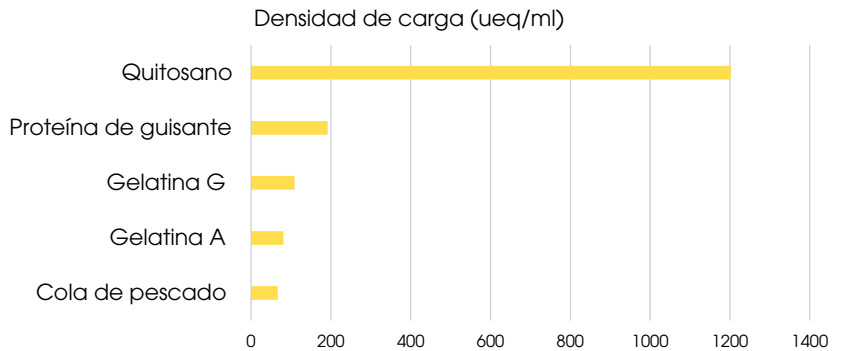
Conservar en un lugar seco, libre de olores, a una temperatura comprendida entre los 5 y los 25 °C, al abrigo del aire y la luz.

Una vez abierto el producto debe ser utilizado rápidamente.

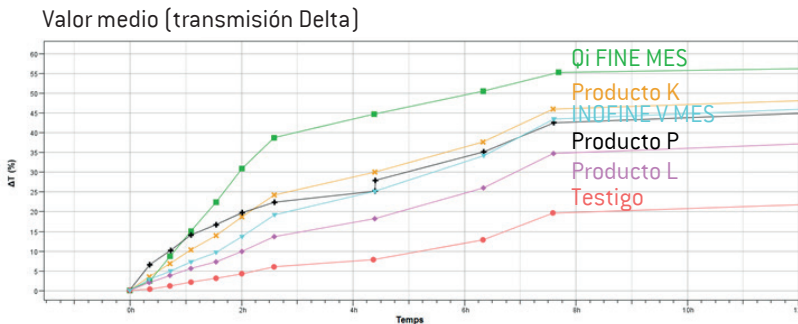
Una vez preparada, la fórmula debe consumirse en el mismo día.

# Qi FINE

↓ **Qi FINE**, preparación compleja a base de quitosano y proteína de guisante, posee una elevada densidad de carga y, por tanto, presenta una gran capacidad para aglomerar partículas y formar así copos.



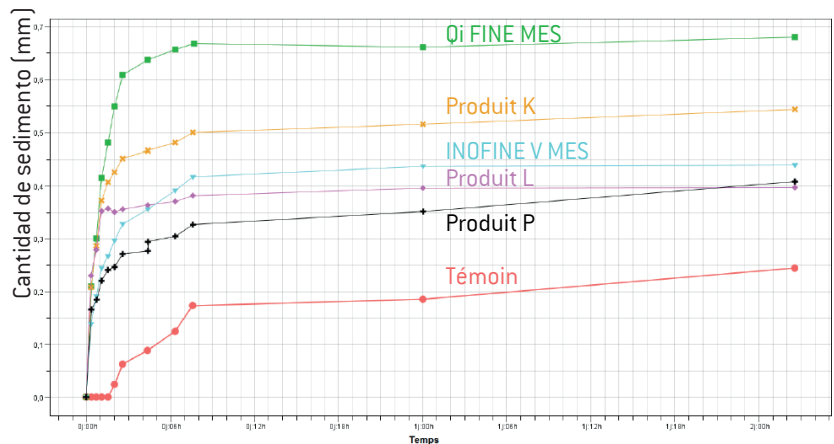
↓ Tras un análisis de la densidad de carga de nuestras fórmulas para la clarificación, trabajamos con el aparato Turbiscan®, el cual nos permite medir los parámetros relativos a la calidad de la clarificación durante cada formulación. Por medio de un haz láser, podemos medir en cualquier momento la transmisión del líquido (por tanto, su «limpiez») en todo el tubo que lo contiene. Cuanto más elevado sea el valor de transmisión, mayor es la capacidad de la cola para flocular y, por tanto, clarificar el vino.



En este experimento, el comportamiento de **Qi FINE MES** muestra una capacidad de floculación muy rápida respecto a las demás colas, con un valor medio de transmisión del 40 %, en 3 h y, por tanto, visible por el ojo humano. Para las demás colas, hay que esperar entre 6 y 8 horas.

Bordeaux Rosé pre-embotellado 2018

La cantidad de sedimento se correlaciona con el valor medio de transmisión. Para **Qi FINE MES**, un sedimento de 0,6 mm se traduce en una sedimentación óptima y, por tanto, en una compactación óptima de las láas de colas y, en consecuencia, en menos pérdidas de vino. Y a la inversa, el producto P clarifica de manera óptima pero no produce sedimentación (cantidad de depósito de tan solo 0,3 mm).



Bordeaux Rosé pre-embotellado 2018