

Qi FINE MES

VINIFICATION - CLARIFICATION

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

Qi FINE MES est une préparation liquide à 10 %, composée de chitosane, dérivé de chitine présentant une forte densité de charge et une rapidité de floculation et de sédimentation inégalées. Son action synergique avec une protéine de pois, spécifiquement sélectionnée pour sa forte réactivité vis à vis des composés phénoliques est renforcée par une mise en suspension colloïdale dans l'acide tartrique.

Il est recommandé de consulter le règlement communautaire relatif à l'utilisation de l'acide tartrique en moût selon les régions viticoles. Un ajout de 30 cL/hL de **Qi FINE MES** permet l'équivalent d'une acidification à 10 g/hL d'acide tartrique environ.

Cette formulation liquide a été développée pour répondre à 2 objectifs :

- Une utilisation immédiate, simple d'emploi (gain de temps : pas de préparation particulière),
- Une qualité technique particulièrement élevée incluant une floculation et une sédimentation rapide de par sa solubilisation dans un acide organique.

MISE EN ŒUVRE

Mélanger **Qi FINE MES** dans 2 fois son volume de moût ou de vin puis incorporer dans le volume total de vin à traiter, par l'intermédiaire d'un raccord de collage ou par introduction dans la cuve sous agitation.

Soutirer dans les jours qui suivent la sédimentation complète des lies.

Qi Fine MES sédimente naturellement (ne contient aucun suspensif), il est donc nécessaire de le ré-homogénéiser avant son utilisation par une simple agitation énergétique du bidon.

DOSE D'EMPLOI

- Sur moût blanc et rosé :
 - Jus de goutte: 10 à 30 cL/hL
 - Jus de presse: 20 à 50 cL/hL
- Sur vin: 10 à 30 cL/hL

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 10 kg

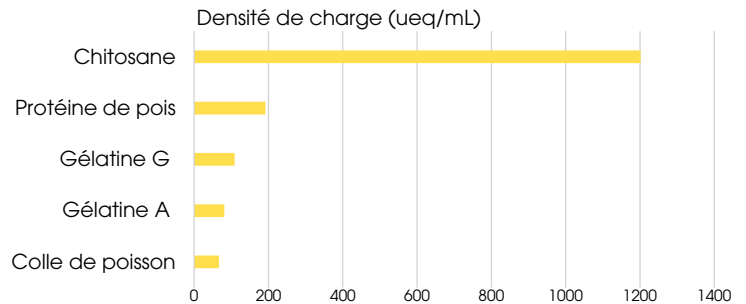
A conserver dans un local sec, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C, à l'abri de l'air et de la lumière.

Après ouverture, bien refermer le contenant, le produit doit être utilisé dans le mois qui suit.

Qi FINE MES



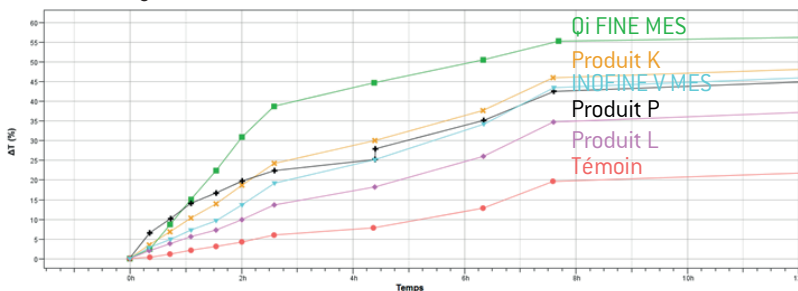
➔ **Qi FINE MES**, préparation complexe liquide à base de chitosane et de protéine de pois possède une forte densité de charge, elle présente donc une capacité très importante à agglomérer des particules et ainsi à former des floccs.



➔ Après analyse de la densité de charge de nos formulations pour le collage, nous travaillons avec l'appareil Turbiscan® qui nous permet de mesurer les paramètres relatifs à la qualité de la clarification dans le temps de chaque formulation.

Par l'intermédiaire d'un faisceau laser, nous pouvons mesurer à tout instant la transmission du liquide (donc sa 'limpidité') sur l'ensemble du tube qui le contient. Plus la valeur de transmission est importante, plus la colle utilisée a une meilleure aptitude à flocculer et donc à clarifier le vin.

Valeur moyenne (Delta transmission)

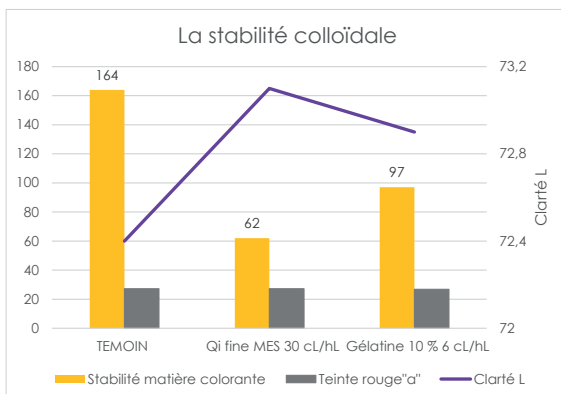


Dans cette expérience, le comportement de **Qi FINE MES** montre une capacité de floculation très rapide par rapport aux autres colles avec une valeur moyenne de transmission de 40 %, en 3 h et donc visible par l'œil humain. Pour les autres colles il faut attendre entre 6 et 8 h.

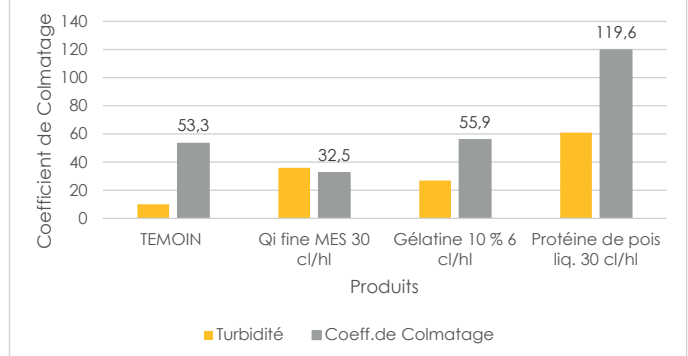
Bordeaux Rosé pré-mise 2018

Le collage avec **Qi FINE MES** permet d'améliorer la filtrabilité du vin et d'en diminuer son pouvoir colmatant.

Merlot 2018, issu de thermotraitement, préfiltré sur terre, turbidité initiale 10 NTU



La filtrabilité des vins



Qi FINE MES permet une meilleure stabilisation de la matière colorante par rapport à la gélatine, sans diminution de la teinte rouge et avec une valeur de L constante.

Merlot 2018, issu de thermotraitement, forte instabilité de matière colorante avant collage