

Qi FINE™ MES

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.

APPLICTIONS 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 inégalée. Son action est synergique avec une protéine de pois, spécifiquement sélectionnée pour sa forte réactivité vis à vis des composés phénoliques.

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.

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 énergique 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

Dose maximale recommandée : 50 cL/hL.

CARACTÉRISTIQUES

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

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

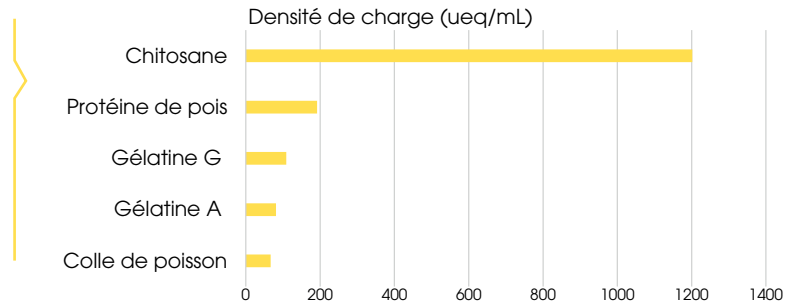
- 10 kg

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



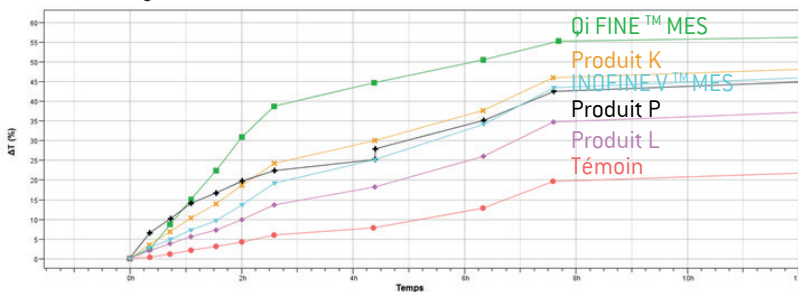
↓ **Qi FINE™ MES**, préparation complexe liquide à base de chitosane et de protéine de pois possède une forte densité de charge, elle présente donc une capacité très importante à agglomérer des particules et ainsi à former des floccs.



↓ 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 'l'impidité') 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

La hauteur de sédiment est corrélée à la valeur moyenne de transmission. Pour **Qi FINE™ MES**, un sédiment de 0,6 mm traduit une bonne sédimentation et donc un bon tassement des lies de colles donnant lieu à moins de perte en vin.

Bordeaux Rosé pré mise 2018

