



Qi SMOKE™

CORRECTORES

Corrección de los sabores ahumados, conservación de los aromas afrutados

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

Los incendios en las proximidades del viñedo pueden provocar el depósito y la migración de compuestos negativos en las uvas, responsables del «sabor ahumado». Formulado a base de quitosano y carbón de alta calidad, **Qi SMOKE™** ha sido especialmente desarrollado y validado para corregir estos sabores a humo que se manifiestan en los vinos producidos con uvas afectadas por nubes de humo. La acción combinada de la adsorción por parte del carbón y el alto poder captador y floculante de nuestro quitosano nos permite dirigirnos eficazmente a las moléculas a menudo responsables de estos olores (compuestos de cresol/guaiacol). En comparación con el carbón puro, la firma aromática de sus vinos se conserva mejor gracias al carácter más selectivo de **Qi SMOKE™**.

↓ MODO DE USO

Los compuestos responsables del sabor ahumado son verdaderas «bombas de tiempo» en los vinos. Antes de la fermentación, debido a su afinidad con los azúcares, no son perceptibles en cata. Solo durante la crianza y conservación de los vinos se liberan progresivamente y su olor se hace patente. Por lo tanto, es esencial tratar primero el vino con **MYZYM AROMA™** (enzimas de beta-glucosidasa) para liberar estos compuestos, para que luego puedan ser eliminados utilizando **Qi SMOKE™**.

1. Tratar el vino en el segundo tercio de la fermentación alcohólica con **MYZYM AROMA™** a 5 g/hL
2. Después de una acción suficiente de la enzima (consultar el protocolo actual), añadir **Qi SMOKE™**. Disolver el producto en 2 o 3 veces su volumen de agua e incorporar la suspensión con un tubo de encolado aprovechando un remontado para asegurar una buena homogeneización. Se recomienda proceder a una agitación dos veces al día durante 48 horas para limitar la sedimentación desde el primer día de contacto.
3. Eliminar el producto tras un tiempo de contacto mínimo de 6 días mediante trasiego o filtración. La adición de bentonita al final del tratamiento permite una mejor sedimentación del producto.

Producto sujeto a autorización. Obligatorio cumplir la normativa en vigor y consultar los consejos aplicables a este producto.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 20 a 60 g/hL según la exposición de las uvas ahumados (dosis máxima recomendado : 90 g/hL).

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg

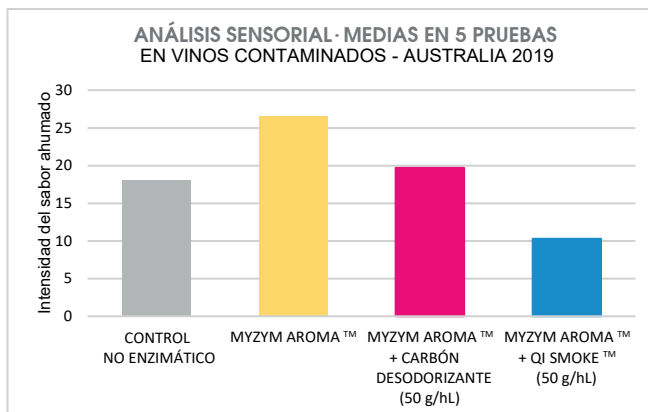
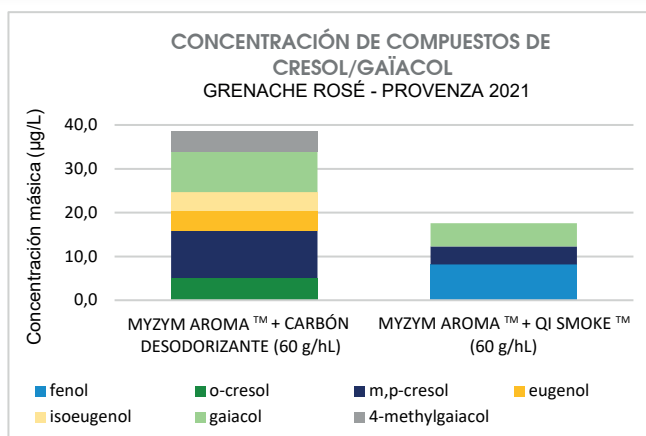
Conservar en un sitio seco, bien ventilado, exento de olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25° C y protegido del aire y de la luz. Una vez abierto el producto, consumir rápidamente. Una vez disuelto, el preparado debe utilizarse en un día.



Qi SMOKE™

REDUCCIÓN SIGNIFICATIVA Y SELECTIVA DE LOS COMPUESTOS RESPONSABLES DEL SABOR AHUMADO

Las pruebas realizadas en vinos procedentes de cosechas afectadas por nubes de humo han demostrado la acción de adsorción selectiva de **Qi SMOKE™** sobre los compuestos de tipo cresol y guaiacol responsables del sabor a humo.



Los resultados medios de los análisis sensoriales de varios ensayos muestran el efecto sinérgico de **Qi SMOKE™** en comparación con otras formulaciones no específicas en la reducción de la intensidad del sabor a humo.

Aquí queda bien demostrada la importancia crucial del enzimado, que permite una liberación de los compuestos responsables y optimiza así su eliminación mediante el tratamiento posterior.

PRESERVACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LOS VINOS

En cuanto a las características sensoriales, **Qi SMOKE™** respeta mejor las notas afrutadas/florales de los vinos probados. También se observa una mayor intensidad aromática y una apreciación general de los vinos en comparación con los tratados con carbón.

