

Qi SMOKE™

CORRECTEURS

Correction des goûts de fumée, préservation des arômes fruités

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le déclenchement d'incendies à proximité du vignoble peut entraîner le dépôt puis la migration dans les raisins de composés négatifs responsables de « goûts de fumée ». Formulé à base de chitosane et de charbon hautement qualitatif, **Qi SMOKE™** a été spécialement développé et validé pour corriger ces goûts de fumée survenant dans les vins issus de vendanges touchées par les nuées incendiaires. L'action conjointe d'adsorption par le charbon et le haut pouvoir de piégeage et de floculation de notre chitosane permet de cibler efficacement les molécules souvent responsables de ces odeurs [composés crésols/gaïacols]. Par rapport à un charbon pur, la signature aromatique de vos vins est mieux préservée grâce au caractère plus sélectif de **Qi SMOKE™**.

↓ MISE EN ŒUVRE

Les composés responsables des goûts de fumée sont de véritables « bombes à retardements » dans les vins. Avant fermentation, en raison de leur affinité avec les sucres, ils ne sont pas perceptibles en dégustation. Ce n'est que durant l'élevage et la conservation des vins qu'ils sont progressivement libérés et que leur odeur se révèle. Il est donc indispensable de traiter au préalable le vin avec MYZYM AROMA™ (enzymes beta-glucosidases) pour libérer ces composés, afin de pouvoir ensuite les éliminer grâce à la mise en œuvre de **Qi SMOKE™**.

1. Traiter le vin aux 2/3 de la fermentation alcoolique avec MYZYM AROMA™ à 5 g/hL.
2. Après action suffisante de l'enzyme (se référer au protocole en vigueur), ajouter **Qi SMOKE™**. Délayer le produit dans 2 à 3 fois son volume d'eau et incorporer la suspension à l'aide d'un raccord de collage lors d'un remontage pour assurer une bonne homogénéisation. Il est recommandé de procéder à une agitation 2 fois par jour durant 48h pour limiter la sédimentation dès le premier jour de contact.
3. Éliminer le produit après un temps de contact minimum de 6 jours par soutirage ou filtration. L'ajout de bentonite à la fin du traitement permet une meilleure sédimentation du produit.

Produit soumis à autorisation. Se conformer à la législation en vigueur et se référer aux conseils applicables pour ce produit.

↓ DOSE D'EMPLOI

- 20 à 60 g/hL selon l'exposition des raisins à la fumée (dose maximale recommandée : 90 g/hL)

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

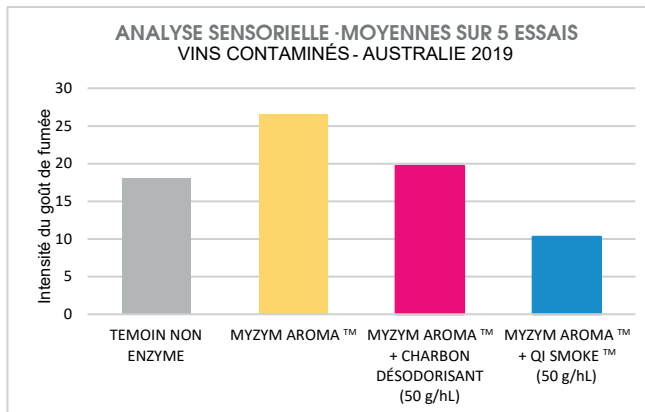
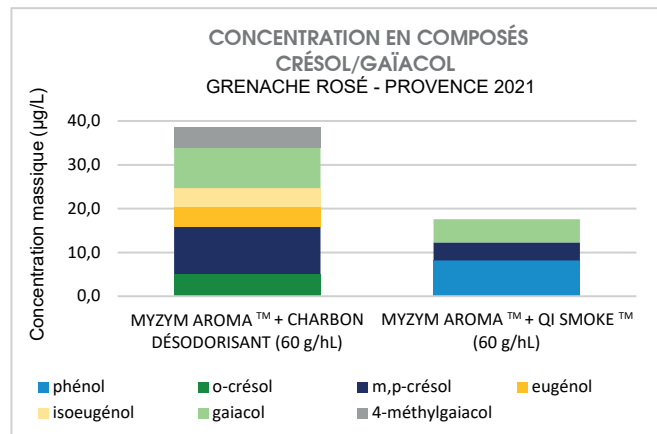
- 1 kg

À conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C, à l'abri de l'air et de la lumière. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement. Une fois mise en solution la préparation doit être utilisée dans la journée.

Qi SMOKE™

BAISSE SIGNIFICATIVE ET SÉLECTIVE DES COMPOSÉS RESPONSABLES DU GOÛT DE FUMÉE

Des essais sur vins issus de vendanges touchées par des nuages de fumée ont mis en évidence l'action d'adsorption sélective de **Qi SMOKE™** vis-à-vis des composés de type crésols et gaïacols responsables des goûts de fumée.



Les moyennes de résultats d'analyses sensorielles de plusieurs essais montrent l'effet synergique apporté par **Qi SMOKE™** par rapport à d'autres formulations non spécifiques sur la réduction de l'intensité du goût de fumée.

L'importance cruciale de l'enzymage est ici bien démontrée, permettant une libération des composés responsables et optimisant donc leur élimination par le traitement consécutif.

PRÉSERVATION DES CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES DES VINS

An niveau des caractéristiques sensorielles, **Qi SMOKE™** respecte mieux les notes fruitées/florales des vins testés. On note également une intensité aromatique et une appréciation globale supérieures aux modalités traitées avec un charbon.

