



COLLAGE DES VINS

Pour la flottation des mouts blancs, rosés et rouges

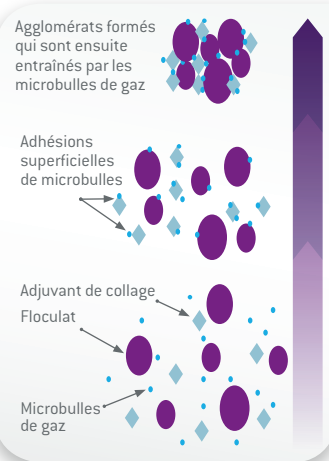
Adjuvant de flottation réellement innovant: naturel, biodégradable, non-allergène et ne contenant aucun produit d'origine animale.

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

La flottation consiste à entraîner et séparer les particules en suspension dans un moût, en injectant des bulles de gaz auxquelles elles vont se fixer. Ce processus nécessite l'emploi d'un adjuvant qui permettra la formation de floccs via l'agglomération des particules et des pectines entre elles. Il est également indispensable d'ajouter des enzymes qui vont, en brisant le réseau pectique du moût, diminuer sa viscosité et ainsi favoriser l'élévation des particules.

Qi up est une formulation à base de biopolymères, dont notamment les dérivés de chitine qui présentent une densité de charge très élevée au pH du vin, permettant la formation de floccs. Ceux-ci augmentent la vitesse et l'efficacité de la séparation des particules en suspension, indépendamment de la nature du moût et du type de flottateur utilisé.

Qi up est une véritable alternative à l'utilisation d'adjuvant d'origine animale telle que la gélatine.



MISE EN OEUVRE

Disperser **Qi up** dans 10 fois son poids en eau, afin d'obtenir une suspension homogène.

Lors de l'utilisation, le mélange doit toujours être en constante agitation. L'utilisation d'une pompe doseuse ou d'un raccord de collage est vivement conseillée.

DOSE D'EMPLOI

- Sur moût blanc et rosé : 5 à 10 g/hL
- Sur moût rouge issu de thermovinification : 10 à 15 g/hL

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg, 5kg

Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.

A conserver dans un local sec, exempt d'odeurs, à température comprise entre 10 et 25 °C, à l'abri de l'air et de la lumière.



Emploi de **Qi up** à 10 g/hL sur un moût rouge issu de thermovinification



Gâteau compact

Formation et entrainement des floccs

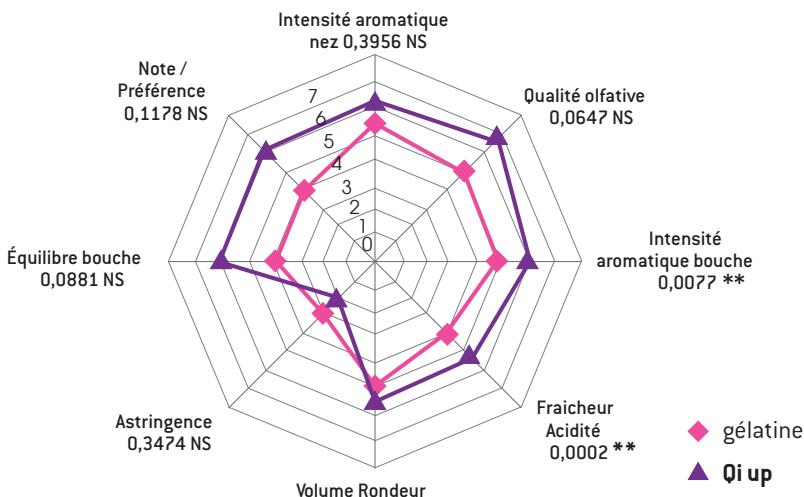
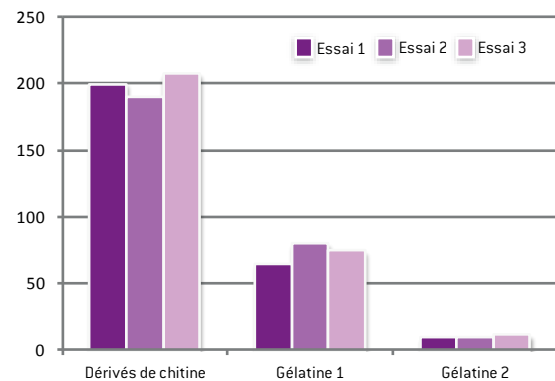
Moût présentant une turbidité faible

RESULTATS EXPERIMENTAUX

Demande ionique d'un dérivé de chitine comparé à deux gélatines utilisées pour la flottation. Le principe de cette mesure est la quantification des charges à la surface des colloïdes dans une matrice donnée.

On observe que les dérivés de chitine sont fortement chargés par rapport à la gélatine. Ils présentent donc une capacité très importante à agglomérer des particules et ainsi à former des floccs.

C'est pour cette raison que la formulation de **Qi up** est une véritable alternative à l'utilisation d'adjuvant d'origine animale telle que la gélatine.



Comparaison d'un vin rosé flotté avec de la gélatine (6cL/hL d'une gélatine à 100g/L) et du Qi'UP (10 g/hL) – Syrah - Grenache.

La modalité **Qi up** se différencie de façon significative par son intensité aromatique en bouche plus importante et sa plus grande fraîcheur.

Analyses de Variance selon les moyennes des descripteurs organoleptiques significatifs à ***0,1% - **1% - *5% - NS non significatif