



ОКЛЕЙКА ВИНА

Для осветления методом флотации сусла белых, розовых и красных вин
Инновационное вспомогательное технологическое средство: натуральное, биоразлагаемое, не содержит аллергены и продукты животного происхождения

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Метод флотации заключается в отделении взвешенных частиц в сусле путём пропускания через него пузырьков газа, на которых они закрепляются и увлекаются на поверхность. Этот процесс требует использования флокулянта, обеспечивающего формирование хлопьевидных комплексов за счёт агломерации частиц и пектинов. Необходимо также добавлять ферменты. Они снижают вязкость сусли, разбивая образованную молекулами пектина сеть, и способствуют таким образом всплыванию частиц.

Ки ап - препарат на основе биополимеров, в частности производных хитина, имеющего очень высокую плотность заряда при значениях pH вина, что способствует формированию хлопьев. При этом увеличивается скорость и эффективность процесса отделения взвесей независимо от характеристик сусли и типа используемого флотатора.

Ки ап - настоящая альтернатива применению вспомогательных средств животного происхождения, например, желатина.



▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести препарат **Ки ап** в 10-кратном объёме воды, чтобы получить однородную суспензию.

Во время использования смесь должна постоянно перемешиваться. Настоятельно рекомендуется применять насос-дозатор или специальное приспособление для задачи оклеивающих материалов [фр. - «raccord de collage»].

▶ ДОЗИРОВКА

- Сусли для белых и розовых вин: 5 - 10 г/гл
- Сусли для красных вин, полученное при термовинификации: 10 - 15 г/гл

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- 1 кг, 5 кг

Рабочий раствор препарата используется в день его приготовления.

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов, без доступа воздуха и света при температуре в пределах от 10 до 25°C.



Применение **Qi up** в дозе 10 г/г для сула красных вин после фазы термовинификации



Компактная «шапка»

Образование и транспорт хлопьев

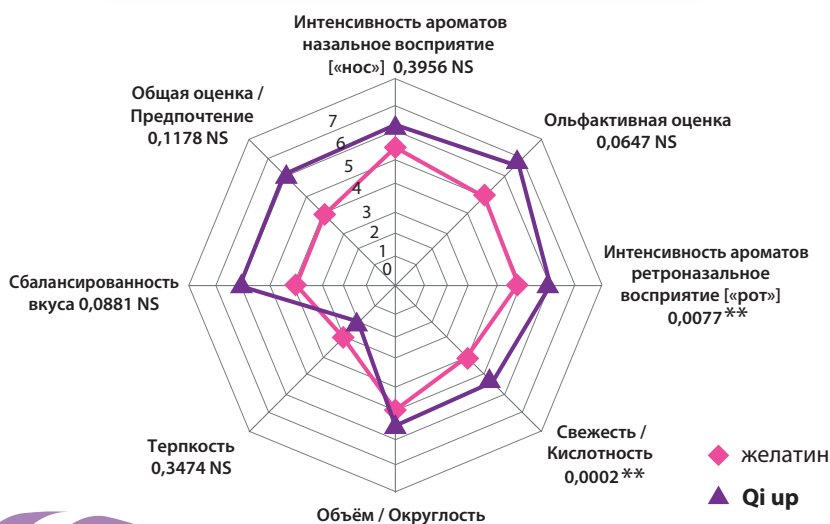
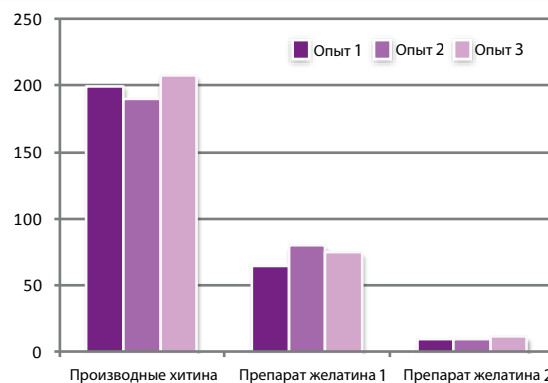
Суло с небольшой степенью мутности

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

Ионная потребность производного хитина в сравнении с двумя препаратами желатина, использованными при флотации. Принцип этого измерения заключается в определении количественного заряда на поверхности коллоидных частиц в данной матрице.

Было отмечено, что производные хитина имеют более сильный заряд по сравнению с желатином, и, следовательно, очень высокую способность агломерировать частицы и образовывать хлопья.

Ввиду этого препарат **Ки ап** является настоящей альтернативой применению вспомогательных средств животного происхождения [желатин].



Сравнение образцов розового вина, флотация с использованием желатина [в дозе 6 сл/г раствора концентрацией 100 г/л] и Qi'UP [10 г/г] - Сира - Гренаш.

Опытный образец, винифицированный с **Ки ап**, значительно отличается большей интенсивностью ароматов в ретроназальном восприятии и большей свежестью.

Вариационный анализ по среднему показателю органолептических дескрипторов, значимых при ***0,1% - **1% - *5% - NS - не значимый