

Qi UP XC™

CLARIFICATION - COLLAGE DES MOÛTS

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 CENOLOGIQUES

La flottation est basée sur la formation de flocons hydrophobes formés par l'interaction entre les particules solides et l'adjuvant de collage ajouté. Elle permet la séparation de la phase solide et liquide du moût où des microbulles de gaz (azote ou air comprimé) ascensionnelles viennent se fixer sur les particules solides pour les rendre moins denses que le liquide et par conséquent celles-ci flottent.

La réussite de cette technique nécessite un moût préalablement dépectinisé avec MYZYM READY'UP (2 à 4 mL/hL). La confirmation de l'état d'un jus négatif au test pectines se réalise par ajout d'éthanol dans du moût, test simple et peu onéreux.

Qi UP XC™ est une formulation à base de biopolymères de dérivés de la chitine, exempte d'allergène et de produit de synthèse. Il offre une véritable alternative à l'utilisation de produits animaux tels que la gélatine.

Qi UP XC™ est caractérisé par une densité de charge de surface élevée au pH du vin ce qui lui confère une grande affinité et réactivité vis-à-vis des particules en suspension et donc une floculation rapide.

Qi UP XC™ optimise le potentiel aromatique des vins en diminuant la concentration en composés phénoliques oxydés et oxydables des jus.

Qi UP XC™ peut être utilisé avec une bentonite spécifique BENT'UP pour une meilleure clarification du moût.

↓ MISE EN ŒUVRE

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

En cours d'utilisation, le mélange doit être constamment agité. Nous recommandons fortement l'utilisation d'une pompe doseuse ou d'un raccord de collage.

↓ CARACTÉRISTIQUES

- Chitosane provenant du champignon *Aspergillus Niger*.
- Présence d'acide tartrique pour optimiser l'efficacité et la solubilité du produit.

Il est recommandé de consulter le règlement communautaire relatif à l'utilisation de l'acide tartrique selon les régions viticoles.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Pour les mouts blancs ou rosés: 2 à 6 g/hL
- Pour les mouts rouges issus de thermotraitement: 5 à 10 g/hL

Il est recommandé d'établir le dosage approprié de **Qi UP XC™** à ajouter par un essai préalable rapide en cave en utilisant le cylindre «Minifloat».

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg, 15 kg

A conserver dans un local sec, exempt d'odeur, à température comprise entre 10 et 25 °C, à l'abri de l'air et de la lumière. Une fois le sachet ouvert, le produit doit être utilisé rapidement. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.