

# Q<sup>i</sup>UP XC MES

## COLLAGE

### **Pour la clarification des jus blancs, rosés et rouges, par flottation.**

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

## ↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

La clarification des jus, par débourage ou flottation (voir "Guide de l'utilisateur pour la flottation") est une étape importante du process d'élaboration des vins. Après la chasse à l'oxygène, la pratique du collage des moûts est primordiale car il permet l'élimination des polyphénols natifs ou oxydés, substrats et acteurs principaux des mécanismes d'oxydation.

Les colles d'origine animale sont de plus en plus décriées en œnologie. **Q<sup>i</sup>UP XC MES** est une formulation liquide, riche en chitosane mis en suspension colloïdale dans l'acide tartrique. (Il est recommandé de consulter le règlement communautaire relatif à l'utilisation de l'acide tartrique en moût selon les régions viticoles. Un ajout de 10 cL/hL de **Q<sup>i</sup>UP XC MES** correspond à une acidification d'environ 3 g/hL d'acide tartrique).

Le chitosane, molécule non synthétique, d'origine fongique (issue du champignon "*Aspergillus Niger*") mais aussi non allergène, montre des propriétés très intéressantes et innovantes vis-à-vis des processus d'oxydation comme des propriétés anti-radicalaires et sa capacité à interagir avec les colloïdes. Il est également capable de piéger les "métaux de transition" comme le fer et cuivre, catalyseurs d'oxydation.

**Q<sup>i</sup>UP XC MES** se caractérise 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 capacité à flocculer très rapide.

**Q<sup>i</sup>UP XC MES** optimise la production des thiols en diminuant la concentration en orthodiphénols, qui sous l'action de l'oxygène s'oxydent pour former de quinones qui sont des "pièges à arômes"

**Q<sup>i</sup>UP XC MES** peut être utilisé avec le charbon Acticarbone. Dans ce cas l'utilisation d'une bentonite spécifique Bent'Up est conseillée pour une meilleure sédimentation et clarification du moût.

## ↓ MISE EN OEUVRE

**Q<sup>i</sup>UP XC MES sédimente naturellement (ne contient aucun suspensif), il est donc nécessaire de le ré-homogénéiser avant son utilisation.**

Délayer **Q<sup>i</sup>UP XC MES** dans au minimum 2 fois son volume de moût puis incorporer, par l'intermédiaire d'un raccord

## ↓ DOSE D'EMPLOI

- Pour les moûts de blanc et rosés : 2 à 6 cL/hL.
- Pour les moûts rouges issus de thermotraitement : 5 à 10 cL/hL.

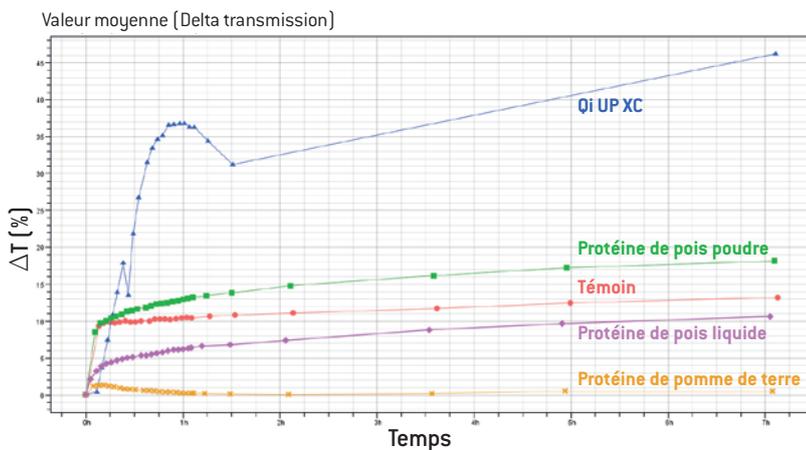
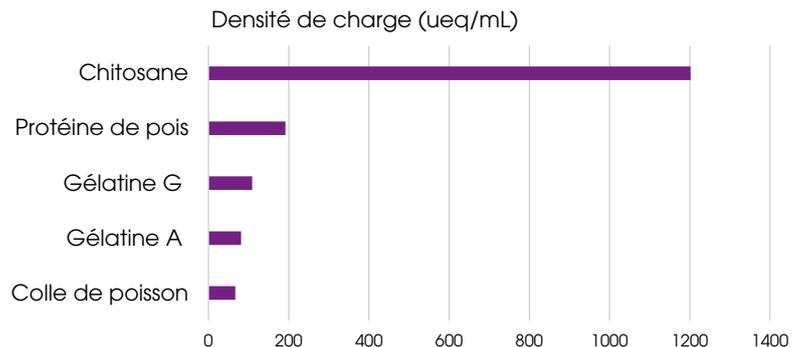
## ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 10 L

A conserver dans un local sec, exempt d'odeurs, bien ventilé, à température comprise entre 5 et 25 °C. Après ouverture, bien refermer le contenant, le produit doit être utilisé dans le mois qui suit.

# Qi UP XC MES

Qi UP XC MES, préparation à base de chitosane possède une forte densité de charge, elle présente donc une capacité très importante à agglomérer des particules et ainsi à former des floccs.



Après analyse de la densité de charge de nos formulations pour le collage, nous travaillons avec l'appareil Turbiscan® qui nous permet de mesurer les paramètres relatifs à la qualité de la clarification dans le temps de chaque formulation.

Par l'intermédiaire d'un faisceau laser, nous pouvons mesurer à tout instant la transmission du liquide (donc sa 'l'impidité') sur l'ensemble du tube qui le contient. Plus la valeur de transmission est importante, plus la colle utilisée a une meilleure aptitude à flocculer et donc à clarifier le vin.

Traitement en flottation d'un moût rosé Cinsault (languedoc - sept 2019) - cuve 250 hL.

Cet essai met en évidence une très bonne efficacité du Qi UP XC MES à 10 cL/hL comparé à la protéine de pois à 20 cL/hL pour diminuer la valeur de la composante rouge a\* en fin de FA, d'environ 10%.

