

Qi FINE™

CLARIFICACIÓN - PEGADO DE MOSTOS

Para el pegado de los mostos y de los vinos.

Solución verdaderamente innovadora: natural, biodegradable, hipoalergénica y que no contiene ningún producto de origen animal.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Qi FINE™ es la combinación de quitosano, un derivado de la quitina que presenta una alta densidad de carga y una rapidez de floculación y sedimentación inigualables, y una proteína de guisante, específicamente seleccionada por su alta reactividad frente a los compuestos fenólicos.

Utilizado para el encolado de vinos y mostos, durante el desfangado o la fermentación alcohólica, Qi FINE™ es muy eficaz para la adsorción de compuestos polifenólicos implicados en la cadena de oxidación. Permite corregir los defectos ligados al amargor y la astringencia de los vinos.

MODO DE EMPLEO

Disolver Qi FINE™ en 10 veces su peso de agua para obtener una suspensión homogénea. La preparación se puede introducir en el mosto antes o durante la fermentación, o en el vino. Trasegar los días siguientes a la sedimentación completa de las lías.

Qi FINE™ también es compatible con el uso de flotación.

DOSIS DE EMPLEO

- En mosto blanco y rosado:
 - Mosto flor: 10 a 30 g/hL
 - Mosto de prensa: 20 a 50 g/hL
 - Dosis máxima recomendada: 50 g/hL.
- En el vino: 10 a 30 g/hL

CARACTERÍSTICAS

- Quitosano procedente del hongo *Aspergillus Niger*.
- Proteína de guisante seleccionada.

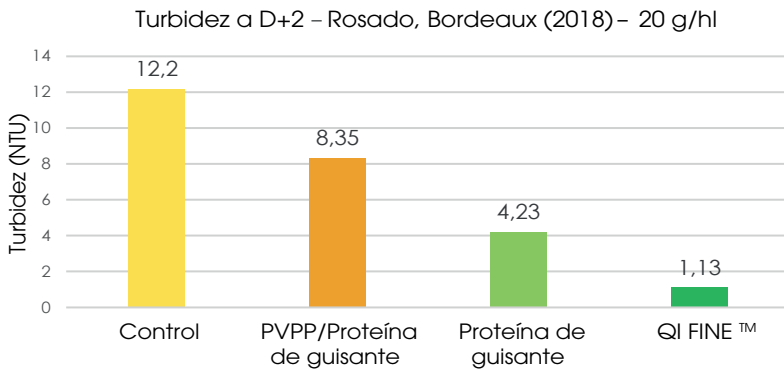
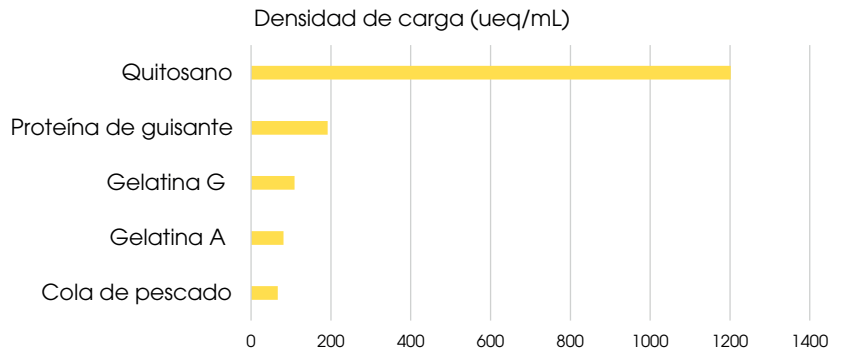
PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 15 kg

Conservar en un sitio seco, exento de olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C y protegido del aire y de la luz directa. Una vez abierto el producto, consumir de inmediato. Una vez preparada, la formulación se utiliza durante el día.

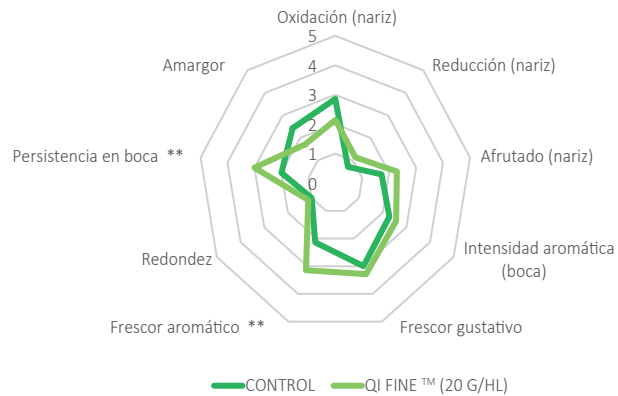
Qi FINE™

➔ **Qi FINE™**, preparación compleja a base de quitosano y proteína de guisante posee una alta densidad de carga, por lo que presenta una muy alta capacidad para aglomerar partículas y así formar floculos.



Gracias a su alta densidad de carga, **Qi FINE™** permite una clarificación rápida y eficaz.

La acción antioxidante específica del quitosano habilitada en parte por la quelación de los metales catalizadores y la captación de radicales libres confieren a los vinos tratados una mejor preservación de los aromas y una menor evolución hacia notas oxidativas.



Perfil sensorial – Comparativo de guisante/Qi FINE™ (20g/hl) (2021)
Variedad Colombard (blanc)