

Qⁱ FINE™

CHIARIFICA - AFFINAMENTO

Per la chiarifica di mosti e vini.

Una soluzione davvero innovativa: naturale, biodegradabile, anallergica e priva di qualsiasi prodotto di origine animale.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Qⁱ FINE™ è un composto a base di chitosano, un derivato della chitina con un'elevata densità di carica e velocità di flocculazione e sedimentazione senza pari, e una proteina di pisello, selezionata specificamente per la sua forte reattività con i composti fenolici.

Utilizzato per la chiarifica di vini e mosti, nelle fasi di decantazione o fermentazione alcolica, Qⁱ FINE™ è altamente efficiente nell'adsorbire i composti polifenolici nella catena di ossidazione, correggendo i difetti legati all'amarezza e all'astringenza nei vini.

MODALITA' D'IMPIEGO

Sciogliere Qⁱ FINE™ in 10 volte il suo peso di acqua per ottenere una sospensione uniforme.

Il preparato può essere versato sul mosto prima o durante la fermentazione, o nel vino.

Trasvasare nei giorni successivi alla completa sedimentazione delle fecce.

Qⁱ FINE™ è compatibile anche con la flottazione.

DOSI D'IMPIEGO

- Su mosti bianchi o rosati:
Dopo la svinatura: 10 a 30 g/hL
Dopo la pressatura: 20 a 50 g/hL
- Su vino: 10 a 30 g/hL

CARATTERISTICHE

- Chitosano fungino da *Aspergillus Niger*.
- Proteina di pisello selezionata.

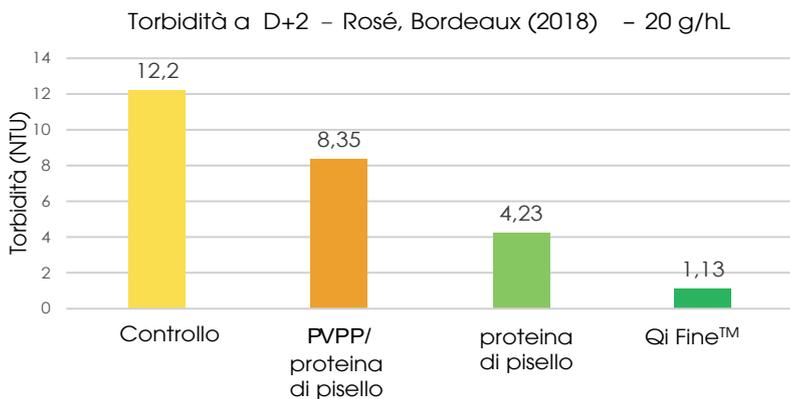
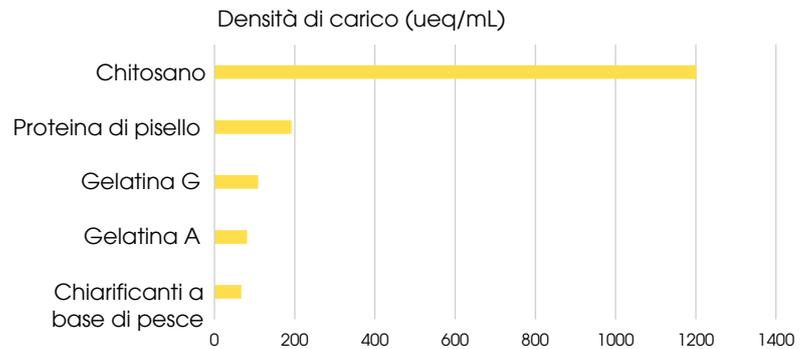
CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 1 kg, 15 kg

Conservare in luogo asciutto, ben ventilato e privo di odori ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C. Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente e il preparato deve essere utilizzato entro la giornata.

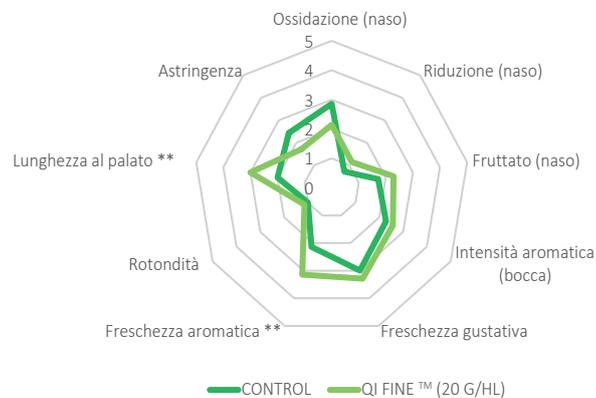
Qi FINE™

↘ **Qi FINE™**, una preparazione complessa a base di chitosano e proteine di pisello ha un'elevata densità di carica e, di conseguenza, una significativa capacità di agglomerare le particelle e quindi formare flocculi rispetto ad altri chiarificanti.



L'elevata densità di carica di **Qi FINE™** garantisce una chiarifica rapida ed efficiente.

L'azione antiossidante specifica del chitosano, in parte prodotta dalla chelazione dei catalizzatori metallici e dalla cattura dei radicali liberi, aumenta la capacità dei vini trattati di preservare gli aromi, oltre a ridurre qualsiasi tendenza alle note ossidative.



Profilo sensoriale – Confronto proteina di pisello/Qi FINE™ (20g/hL) (2021) varietà Colombard (bianca)