

Qi SMOKE™

CORRETTORE

Correzione dell'odore di fumo, conservazione degli aromi fruttati

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Gli incendi in prossimità dei vigneti possono causare il deposito e il successivo trasferimento di composti indesiderati nell'uva: questo fenomeno è responsabile del cosiddetto "odore di fumo". Grazie ad una formulazione a base di chitosano e carbone d'elevata qualità appositamente studiati, **Qi SMOKE™** è in grado di eliminare l'odore di fumo presente nei vini provenienti da uve colpite dal fumo degli incendi. L'azione di adsorbimento messa in atto dal carbone, combinata con l'elevato potere di cattura e flocculazione del chitosano, permette di catturare in modo mirato le molecole responsabili di questi odori (composti come il cresolo/guaiacolo). Rispetto al carbone puro, il profilo aromatico dei vini verrà meglio conservato grazie al carattere maggiormente selettivo di **Qi SMOKE™**.

MODALITA' D'IMPIEGO

I composti responsabili dell'odore di fumo sono delle vere e proprie "bombe ad orologeria" per i vini. Prima della fermentazione, a causa della loro affinità con gli zuccheri, non sono percepibili nella degustazione. È solo durante la maturazione e conservazione del vino che questi odori si liberano, rivelandosi progressivamente. Per tale ragione è d'estrema importanza trattare preventivamente il vino con **MYZYM AROMA™** (beta-glucosidasi) per rilasciare questi composti così da poterli poi eliminare con **Qi SMOKE™**.

1. Trattare il vino a 2/3 della fermentazione alcolica con **MYZYM AROMA™** (dosaggio: 5 g/hL).
2. Dopo una sufficiente azione svolta dagli enzimi (fare riferimento al protocollo esistente), aggiungere **Qi SMOKE™**.
3. Solubilizzare il prodotto in 2 o 3 volte il suo volume d'acqua e incorporare la sospensione, assicurando così una buona omogeneizzazione. Si consiglia di risospingere due volte al giorno per 48 ore.
4. Rimuovere il prodotto dopo un tempo di contatto minimo di 6 giorni mediante travaso o filtrazione. L'aggiunta di bentonite alla fine del trattamento permette una migliore sedimentazione del prodotto.

Prodotto soggetto ad autorizzazione. Rispettare la legislazione in vigore e fare riferimento alla guida applicabile per questo prodotto.

DOSI D'IMPIEGO

- Da 20 a 60 g/hL a seconda dell'esposizione dell'uva al fumo.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

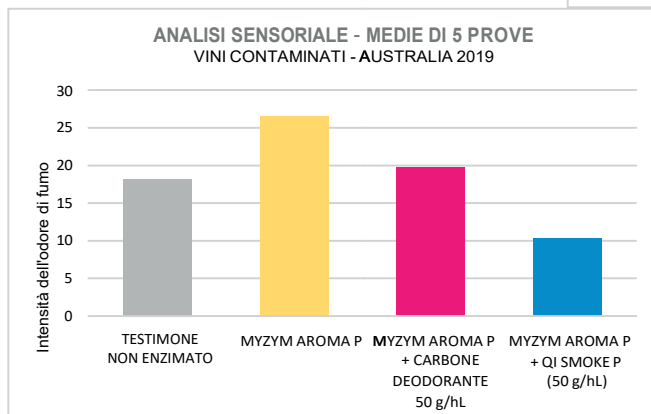
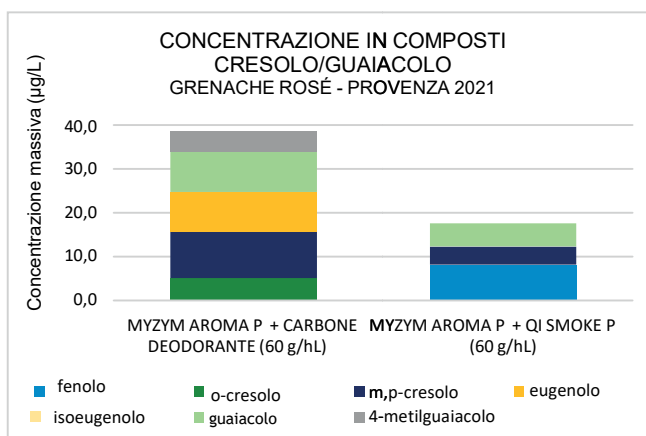
- 1 kg

Conservare in luogo fresco, asciutto e ben ventilato privo di odori ad una temperatura tra 5 e 25 °C, al riparo dalla luce. Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere usato rapidamente. Il preparato, una volta in soluzione, deve essere usato nell'arco di un giorno.

Qi SMOKE™

↓ RIDUZIONE SIGNIFICATIVA E SELETTIVA DEI COMPOSTI RESPONSABILI DELL'ODORE DI FUMO

I test condotti su vini provenienti da uve colpite dal fumo proveniente da incendi hanno dimostrato l'azione selettiva di assorbimento da parte di Qi SMOKE™ sui composti quali cresolo e guaiacolo, responsabili dell'odore di fumo.



I risultati dell'analisi sensoriale media forniti nei diversi test mostrano l'effetto sinergico prodotta da Qi SMOKE™, rispetto ad altre formulazioni non specifiche, sulla riduzione dell'intensità dell'odore di fumo.

L'importanza cruciale dell'enzimaggio, qui dimostrata, permette un rilascio dei composti responsabili dell'odore di fumo, ottimizzando così la loro eliminazione con il successivo trattamento.

↓ CONSERVAZIONE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI DEI VINI

In termini di caratteristiche sensoriali, Qi SMOKE™ preserva meglio le note fruttate/floreali dei vini testati. Possiamo anche notare una maggiore intensità aromatica e una migliore valutazione generale rispetto ai campioni trattati con il carbone.

