

Qi FINE

VINIFICATION - CLARIFICATION

Pour le collage des moûts et des vins.

Solution réellement innovante : naturelle, biodégradable, non-allergène et ne contenant aucun produit d'origine animale.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Qi FINE est l'association de chitosane, dérivé de chitine présentant une forte densité de charge et une rapidité de floculation et de sédimentation inégalées, et d'une protéine de pois, spécifiquement sélectionnée pour sa forte réactivité vis à vis des composés phénoliques.

Utilisé pour le collage des vins et des moûts, au débouillage ou en fermentation alcoolique, **Qi FINE** est très efficace pour l'absorption des composés polyphénoliques impliqués dans la chaîne d'oxydation. Il permet de corriger les défauts liés à l'amertume et à l'astringence des vins.

↓ MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **Qi FINE** dans 5 à 10 fois son poids d'eau afin d'obtenir une suspension homogène.

La préparation peut être introduite sur moût avant ou pendant la fermentation, ou sur vin.

Soutirer dans les jours qui suivent la sédimentation complète des lies.

Qi FINE est également compatible avec l'usage de la flottation.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Sur moût blanc et rosé :
Jus de goutte: 10 à 30 g/hL
Jus de presse: 20 à 50 g/hL
- Sur vin : 10 à 30 g/hL

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg, 15 kg

A conserver dans un local sec, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C, à l'abri de l'air et de la lumière.

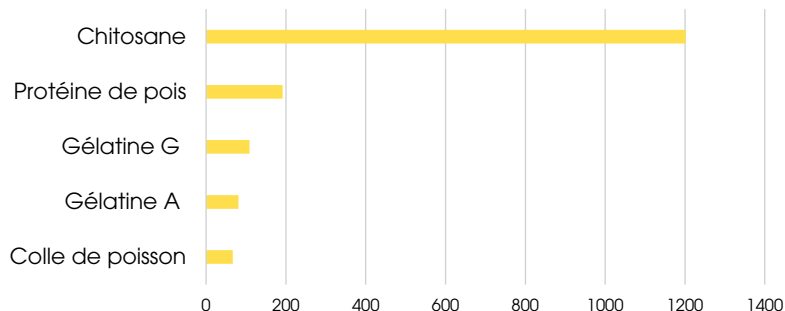
Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.

Qi FINE

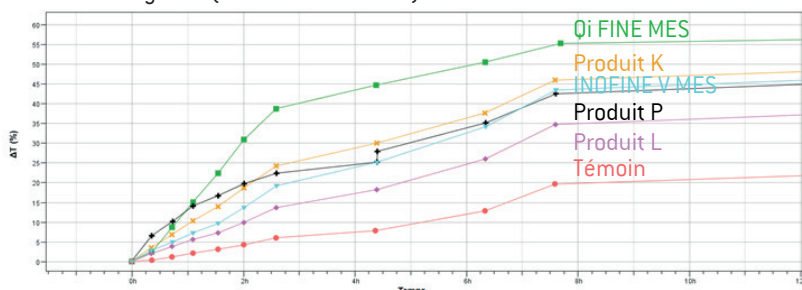
➤ **Qi FINE**, préparation complexe à base de chitosane et de protéine de pois possède une forte densité de charge, elle présente donc une capacité très importante à agglomérer des particules et ainsi à former des floccs.

Densité de charge (ueq/mL)



➤ 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 'limpidité') 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.

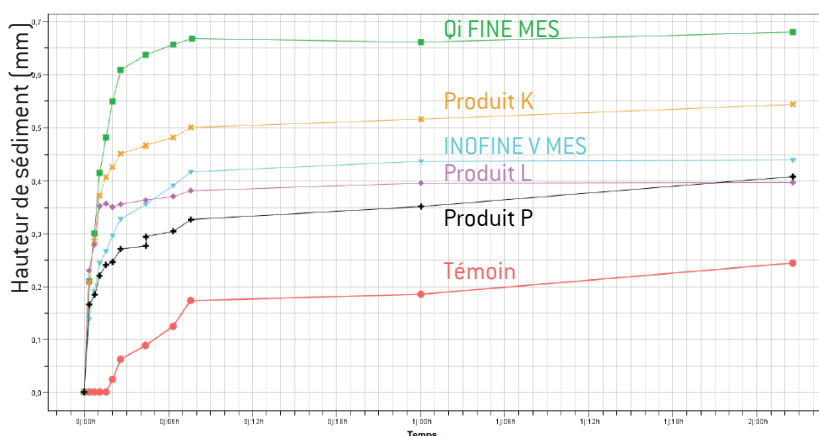
Valeur moyenne [Delta transmission]



Dans cette expérience, le comportement de **Qi FINE MES** montre une capacité de flocculation très rapide par rapport aux autres colles avec une valeur moyenne de transmission de 40 %, en 3 h et donc visible par l'œil humain. Pour les autres colles il faut attendre entre 6 et 8 h.

Bordeaux Rosé pré-mise 2018

La hauteur de sédiment est corrélée à la valeur moyenne de transmission. Pour **Qi FINE MES**, un sédiment de 0,6 mm traduit une bonne sédimentation et donc un bon tassement des lies de colles et donc moins de perte en vin. A l'inverse, le produit P clarifie bien mais ne sédimente pas (hauteur de dépôt de seulement 0,3 mm).



Bordeaux Rosé pré-mise 2018