

Qi FINE

WEINBEREITUNG - KLÄRUNG

Zur Schönung von Most und Weinen.

Eine wirklich innovative Lösung: natürlich, biologisch abbaubar, nicht allergen und frei von tierischen Produkten.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Qi FINE ist eine Verbindung aus Chitosan, einem Chitin-Derivat mit hoher Ladungsdichte und einer unvergleichlichen Flockungs- und Sedimentationsgeschwindigkeit, und einem Erbsenprotein, das speziell aufgrund seiner starken Reaktionsfähigkeit mit Phenolverbindungen ausgewählt wurde.

Das zur Schönung von Weinen und Most, zur Vorklärung oder alkoholischen Gärung verwendete Produkt **Qi FINE** ist sehr effizient bei der Absorption der in die Oxidationskette eingebundenen Phenolverbindungen. Es ermöglicht die Behebung von Mängeln in Zusammenhang mit Bitterkeit und Adstringenz bei Weinen.

ANWENDUNG

Qi FINE in der 5- bis 10-fachen Menge Wasser auflösen, um eine homogene Suspension zu erhalten. Die Zubereitung kann vor oder während der Gärung in den Most oder direkt in den Wein eingebracht werden. In den auf die vollständige Absetzung der Hefen folgenden Tagen abziehen.

Qi FINE ist auch für einen Einsatz bei der Flotation geeignet.

ANWENDUNGSDOSIS

- Bei Weiß- und Rosémost:
Vorlaufmost: 10 bis 30 g/hL
Pressmost: 20 bis 50 g/hL
- Bei Wein: 10 bis 30 g/hL

VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

- 1 kg, 15 kg

An einem trockenen, geruchsfreien Ort bei einer Temperatur von 5 bis 25°C luft- und lichtgeschützt lagern.

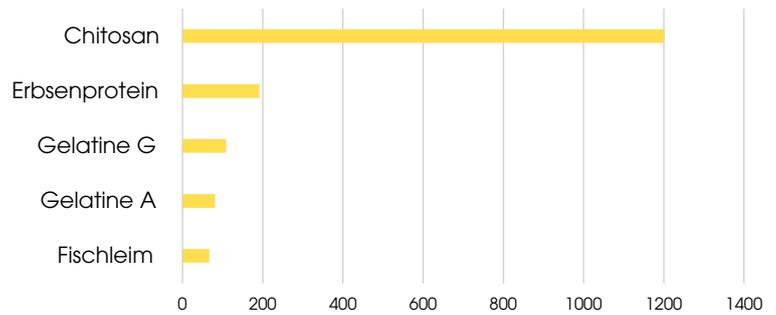
Nach dem Öffnen muss das Produkt rasch verbraucht werden.

Nach der Zubereitung im Tagesverlauf verwenden.

Qi FINE

Qi FINE, eine komplexe Zubereitung auf Basis von Chitosan und Erbsenprotein, besitzt eine hohe Ladungsdichte und damit eine hohe Fähigkeit, Partikel zu verdichten und Flocken zu bilden.

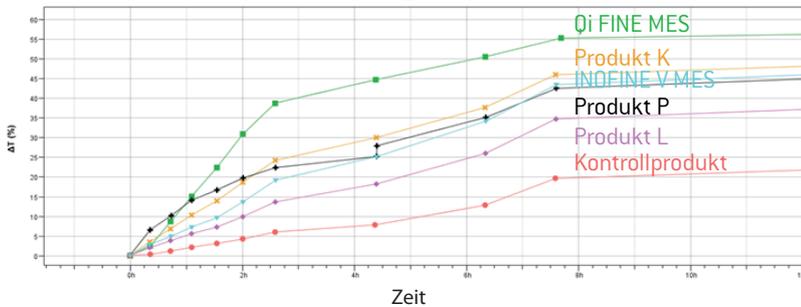
Ladungsdichte (ueq/mL)



Nach der Analyse der Ladungsdichte unserer Schönungsformeln arbeiten wir mit dem Turbiscan®-Gerät, mit dem wir die Parameter der einzelnen Formeln hinsichtlich der Klärungsqualität im Zeitverlauf messen können.

Mithilfe eines Laserstrahls können wir zu jedem Zeitpunkt die Durchlässigkeit der Flüssigkeit (also ihre ‚Klarheit‘) im gesamten von ihr durchflossenen Rohr messen. Je höher der Durchlässigkeitswert, umso höher die Flockungsfähigkeit des verwendeten Schönungsmittels und damit seine Fähigkeit zur Klärung des Weins.

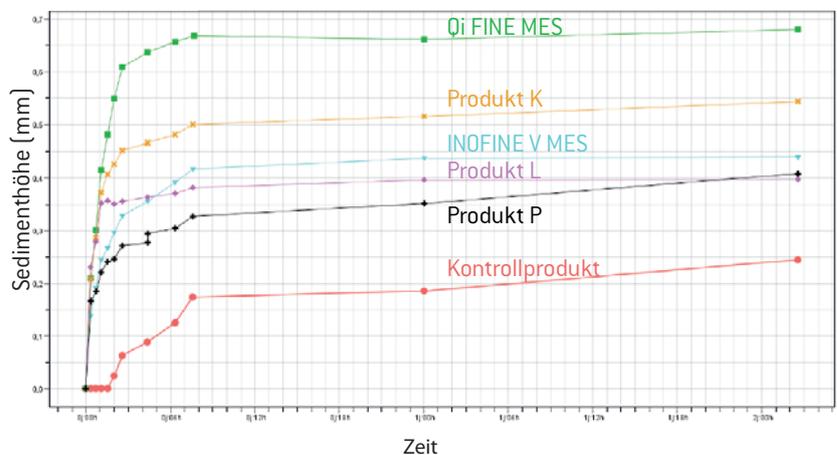
Durchschnittswert (Delta-Durchlässigkeit)



Bei diesem Versuch zeigt Qi FINE MES verglichen mit anderen Schönungsmitteln eine sehr hohe Flockungsgeschwindigkeit; der durchschnittliche Durchlässigkeitswert liegt dabei in 3 Stunden bei 40% und ist damit für das menschliche Auge erkennbar. Bei anderen Schönungsmitteln muss man 6 bis 8 Stunden warten.

Bordeaux Rosé Vorabfüllung 2018

Die Sedimenthöhe hängt mit dem durchschnittlichen Durchlässigkeitswert zusammen. Bei Qi FINE MES verweist ein Sediment von 0,6 mm Höhe auf eine gute Sedimentation und somit auf eine gute Verdichtung des Gelägers, wodurch es zu weniger Weinverlust kommt. Dagegen klärt zwar das Produkt P gut, setzt sich aber nicht ab (Sedimenthöhe von nur 0,3 mm).



Bordeaux Rosé Vorabfüllung 2018