



ENCOLADO DE LOS VINOS

Para la flotación de mostos blancos, rosados y tintos.

Adyuvante de flotación realmente innovador: natural, biodegradable, no alérgico y que no contiene ningún producto de origen animal.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

La flotación consiste en arrastrar y separar, inyectando burbujas de gas a las que se fijarán, las partículas en suspensión en un mosto. Este proceso requiere el empleo de un adyuvante que permitirá la formación de copos mediante la aglomeración de las partículas y de las pectinas entre ellas. También es indispensable añadir enzimas que, al romper la cadena péctica del mosto, disminuirán su viscosidad favoreciendo así el ascenso de las partículas.

QiUP es una formulación a base de biopolímeros de origen vegetal, entre los cuales particularmente los derivados de quitina que presentan una densidad de carga muy elevada al pH del vino, que permite la formación de copos. Estos aumentan la velocidad y la eficacia de la separación de las partículas en suspensión, independientemente de la naturaleza del mosto y del tipo de flotador utilizado.

QiUP es una alternativa real a la utilización de adyuvantes de origen animal como la gelatina.



MODO DE EMPLEO

Dispensar **QiUP** en 10 veces su peso en agua, para obtener una suspensión homogénea.

Durante la utilización, la mezcla debe estar siempre en constante agitación. Se recomienda encarecidamente la utilización de una bomba dosificadora o de un racor de encolado.

DOSIS DE EMPLEO

- En mosto blanco y rosado: 5 a 10 g/hL
- En mosto tinto procedente de termovinificación: de 10 a 15 g/hL

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 5kg

Una vez preparada, la formulación se utiliza en el día.

Conservar en un local seco, libre de olores, a temperatura comprendida entre 10 y 25°C, protegida del aire y de la luz.



Empleo de Qi'UP a 10 g/hL en un mosto tinto procedente de termovinificación



Torta compacta

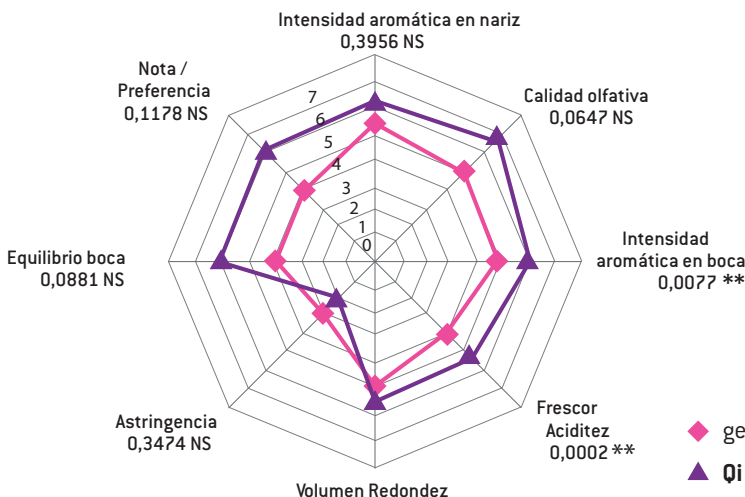
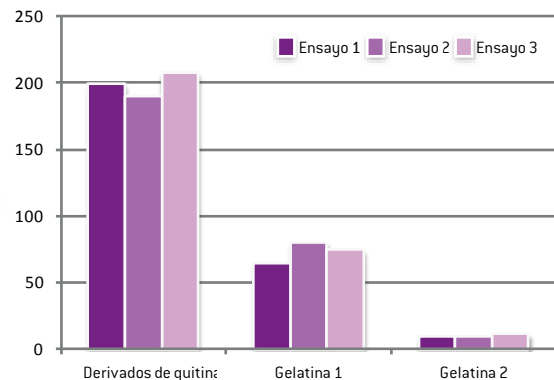
Formación y arrastre de los copos

Mosto que presenta una turbidez reducida

RESULTADOS EXPERIMENTALES

Demanda iónica de un derivado de quitina comparado con dos gelatinas utilizadas para flotación. El principio de esta medición es la cuantificación de las cargas en la superficie de los coloides en una matriz dada. Se observa que los derivados de quitina están fuertemente cargados con respecto a la gelatina. Estos presentan, por lo tanto, una capacidad muy grande de aglomerar partículas y formar, de este modo, flóculos.

Es por esta razón que la formulación de **Qi up** es una auténtica alternativa a la utilización de un adyuvante de origen animal tal como gelatina.



Comparación de un vino rosado flotado con gelatina (6 cl/hl de una gelatina a 100g/l) y Qi'UP (10 g/hl) – Syrah - Garnacha.

La modalidad **Qi up** se diferencia de forma significativa por su mayor intensidad aromática en boca y su mayor frescor.

Análisis de la varianza según las medias de los descriptores organolépticos significativos a ***0,1% - **1% - *5% - NS no significativo

◆ gelatina
▲ Qi up