



VINIFICAÇÃO E CLARIFICAÇÃO

Qi No(OX) é uma "alternativa à caseína" e a esse título, a primeira formulação, não-alérgica, biodegradável, e não contendo nenhum produto de origem animal ou de síntese. Foi especialmente desenvolvida devido às suas propriedades antioxidantes no mosto ou no vinho.

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

Qi No(OX) é um auxiliar tecnológico composto por polissacarídeos de origem vegetal: os derivados de quitina e de bentonite permitem uma sedimentação rápida do complexo.

Qi No(OX) foi especialmente desenvolvido para uma utilização no mosto e no vinho. É utilizado nos mostos de vinho branco mostrando uma tendência para a oxidação (vindima alterada por exemplo) ou nos vinhos, incluindo nos oxidados.

Qi No(OX) permite eliminar a cor castanha revelando um desvio visual dos vinhos. Apaga as notas de caramelo e madeira, confere frescura ao vinho e elimina as notas vegetais e o sabor amargo muitas vezes associados a problemas de oxidação.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dispersar 10 vezes **Qi No(OX)** no seu volume de água em agitação durante aproximadamente uma hora. Não deve conter grumos.

Incorporar a suspensão no mosto ou no vinho por cima da cuba e misturar através de uma subida correspondente ao volume da cuba.

Trasfegar após sedimentação completa da preparação (aproximadamente 16h em decantação do mosto, entre uma a duas semanas no vinho).

No vinho, é aconselhável proceder a testes preliminares de forma a determinar as doses precisas de utilização para um novo equilíbrio do vinho.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

- Mosto: 30 a 80 g/hL, desde os primeiros instantes de escoamento do sumo, imediatamente antes da decantação. Para os sumos particularmente alterados, o tratamento pode ser efetuado na cuba de fermentação nas mesmas doses.

- Vinho (branco ou rosé): 20 a 60 g/hL a incorporar no momento em que a preocupação é detetada ou como prevenção se forem detetados riscos na adega.

Quando o produto não se encontra solúvel, o tratamento será mais eficaz se for realizada uma brassagem com cuidado.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- 1 kg, 5 kg e 15 kg

Conservar num local seco, bem ventilado, sem odores, a uma temperatura entre os 5 e 25°C. Uma vez preparada, a suspensão deve ser utilizada no mesmo dia.



Qi No[OX]

Um produto de colagem realmente inovador: natural, biodegradável, sem alérgenos e sem nenhum produto de origem animal ou de síntese.

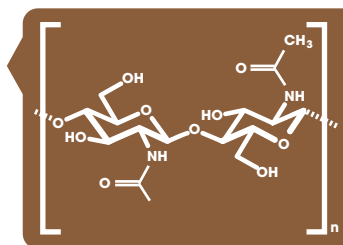
Presente em vários organismos vivos, a quitina é o polissacarídeo mais abundante depois da celulose.

Entre os polissacarídeos de interesse para o Homem, a quitina e os seus principais derivados, a quitosana e a quitina-glucano ocupam um lugar cada vez mais importante.

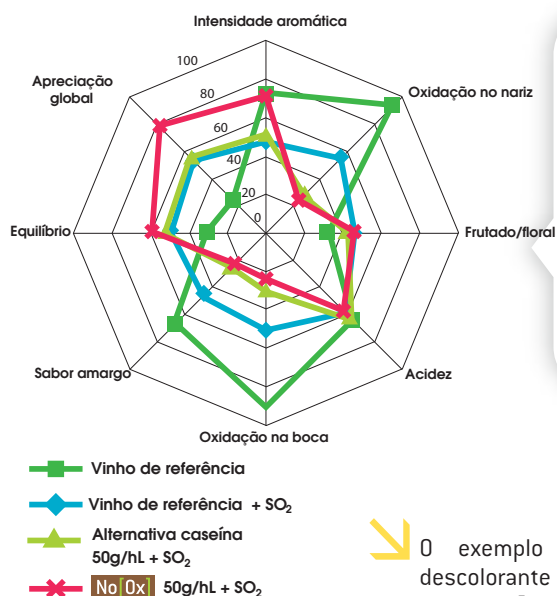
Em 2003, a KitoZyme inova ao desenvolver um processo de fabrico que assenta na utilização de uma fonte de quitina não animal mas de origem vegetal.

A KitoZyme e o IOC (Institut Œnologique de Champagne) trabalham em parceria para propor produtos de colagem inovadores respondendo às necessidades do mercado.

Somente os derivados de quitina de origem vegetal, nova ferramenta biotecnológica, são recomendados pela OIV em 2009 e autorizados pela Comunidade Europeia em 2010.



➔ No exemplo seguinte, comparamos a uma "alternativa caseína" vulgarmente utilizada em vinhos brancos demonstrando um desvio oxidativo. O vinho é uma combinação de vinhos brancos provenientes das vindimas de 2010 e descrito pelo chefe de caves como bastante oxidado (entrada de ar não controlada durante diversas transferências).



É visível uma enorme redução da oxidação tanto no nariz como na boca – mas não suficiente – pela simples adição de SO₂.

A adição da Alternativa Caseína permite eliminar todos os desvios clássicos, prova de uma forte oxidação. Contudo, o vinho é considerado bastante seco (a presença de PVPP está implicada).

Qi No[OX] permite a obtenção de um vinho cujas propriedades sensoriais são significativamente superiores ao vinho de referência. Notar-se-á a diminuição dos descritores amargo e oxidação sem no entanto modificar a intensidade aromática do produto.

Neste exemplo, 90 % dos palestradores preferiram o tratamento com **Qi No[OX]**.

➔ O exemplo a seguir mostra o efeito descolorante no mosto numa dose de 40 g/hL de **Qi No[OX]**. Um produto direccionado para propriedades idênticas e com a mesma concentração (contendo 50% de PVPP) revela uma eficácia menor.

