

## Qi No[OX]

### VINIFICACIÓN - CLARIFICACIÓN

**Qi No(OX)** es una "alternativa a la caseína" y, como tal, la primera formulación, no alérgica, biodegradable, que no contiene ningún producto de origen animal o sintético. Se ha desarrollado especialmente por sus propiedades anti-oxidantes en mosto o en vino.

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**Qi No(OX)** es un auxiliar tecnológico compuesto por polisacáridos de origen vegetal: los derivados de quitina, y de bentonita que permiten una sedimentación rápida del complejo.

**Qi No(OX)** se ha desarrollado especialmente para una utilización en mosto y en vino. Se emplea en mostos de blanco que muestran tendencia a la oxidación (por ejemplo, cosecha alterada) o en vinos, incluso oxidados.

**Qi No(OX)** permite eliminar el color pardo que revela una deriva visual de los vinos. Atenúa las notas caramelo, maderizada, dota de frescura al vino y elimina las notas vegetales y el amargor correlacionados a menudo con problemas de oxidación.

#### MODO DE EMPLEO

Dispersar **Qi No(OX)** en 10 veces su volumen de agua con agitación durante aproximadamente una hora. No deben quedar grumos.

Incorporar la suspensión en el mosto o el vino por la parte superior de la cuba y homogeneizar mediante un remonte correspondiente al volumen de la cuba.

Trasegar después de la sedimentación completa de la preparación (aproximadamente 16 h en desburbado en mosto, entre una y dos semanas en vino).

En vino, se recomienda proceder a ensayos preliminares para determinar las dosis precisas de utilización para un nuevo equilibrio del vino.

#### DOSIS DE EMPLEO

• **Mosto:** de 30 a 80 g/hl, desde el primer momento en cuanto fluye el zumo, justo antes del desburbado. Para zumos particularmente alterados, el tratamiento puede realizarse en la cuba de fermentación con las mismas dosis.

• **Vino (blanco o rosado):** de 20 a 60 g/hl a incorporar en el momento en que se detecta el problema o de forma preventiva si se detectan riesgos en el covedero.

Al no ser soluble el producto, el tratamiento será más eficaz si se realiza un removido con cuidado.

#### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

• 1 kg, 5 kg y 15 kg

Conservar en un local seco, bien ventilado, libre de olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C. Una vez preparada, la suspensión se utilizará el mismo día.



## Qi No [Ox]

Un producto de clarificación realmente innovador: natural, biodegradable, no alérgeno y que no contiene ningún producto de origen animal o sintético.

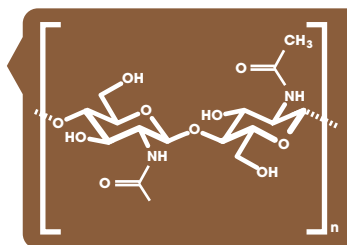
Presente en muchos organismos vivos, la quitina es el polisacárido más abundante después de la celulosa.

Entre los polisacáridos de interés para el ser humano, la quitina y sus principales derivados, quitosano y quitina-glucano, ocupan un lugar cada vez más importante.

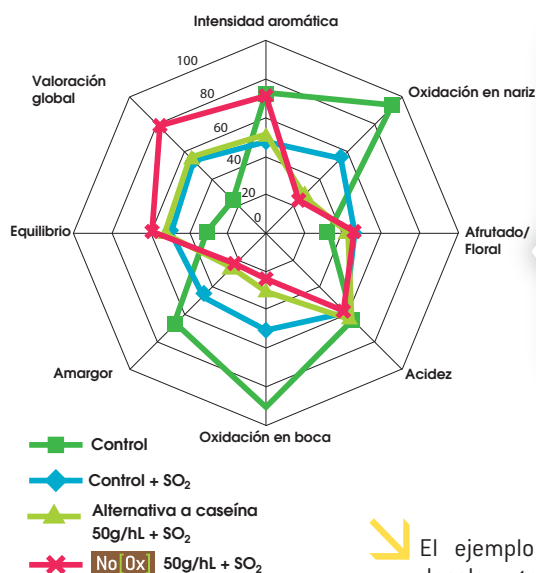
En 2003, KitoZyme innova desarrollando un proceso de fabricación que se basa en la utilización de una fuente de quitina no animal, sino de origen vegetal.

KitoZyme e IOC trabajan conjuntamente para proponer productos de clarificación innovadores que responden a las necesidades del mercado.

En solitario los derivados de quitina de origen vegetal, nueva herramienta biotecnológica, fueron recomendados por la OIV en 2009 y autorizados por la comunidad europea en 2010.



En el ejemplo a continuación, se comparó con una “alternativa a caseína” utilizada habitualmente en vinos blancos que mostraban una deriva oxidativa. El vino es una mezcla de vinos blancos obtenidos de cosechas de 2010 y descrito por el maestro bodeguero como fuertemente oxidado (toma de aire no controlada durante diversas transferencias).



Se nota una fuerte reducción de la oxidación, tanto en nariz como en boca – pero no suficiente – por la simple adición de SO<sub>2</sub>.

La adición de la Alternativa a Caseína permite atenuar todas las derivas clásicas, prueba de una oxidación severa. Sin embargo el vino se considera más bien reseco (se incrimina la presencia de PVPP).

**Qi No [OX]** permite la obtención de un vino cuyas propiedades sensoriales son significativamente superiores al control. Se observará la disminución de los descriptores amargor y oxidación sin modificar, no obstante, la intensidad aromática del producto.

En este ejemplo, el 90% de los miembros de jurado prefirieron el tratamiento con **Qi No [OX]**.

El ejemplo de al lado muestra el efecto decolorante en mosto a una dosis de 40 g/hL de **Qi No [OX]**. Un producto dedicado para propiedades idénticas y a la misma concentración (que contiene el 50% de PVPP) revela una eficacia menor.

