



## CLARIFICATION-STABILISATION

**Qi No(OX)** est une alternative à la caséine et à la PVPP et à ce titre, la première formulation, non-allergène, biodégradable, ne contenant aucun produit d'origine animale ou de synthèse. Elle est spécialement développée pour ses propriétés anti-oxydantes sur moût et sur vin.

### APPLICATIONS œNOLOGIQUES

**Qi No(OX)** est un auxiliaire technologique composé de biopolymères d'origine végétale et de bentonite permettant une sédimentation rapide du complexe.

**Qi No(OX)** a été spécialement développé pour une utilisation sur moût et sur vin. Il s'emploie sur les moûts de blanc et de rosé montrant une tendance à l'oxydation (vendange altérée par exemple) ou sur les vins, même oxydés.

**Qi No(OX)** permet d'éliminer la couleur brune révélant une dérive visuelle des vins. Il gomme les notes caramel, madère, donne de la fraîcheur au vin et ôte les notes végétales et l'amertume souvent corrélées à des problèmes d'oxydation.

### MISE EN ŒUVRE

Disperser **Qi No(OX)** dans 10 fois son volume d'eau sous agitation pendant une heure environ. Il ne doit pas y avoir de grumeaux.

Incorporer la suspension dans le moût ou le vin par le haut de la cuve et homogénéiser par un remontage correspondant au volume de la cuve.

Soutirer après sédimentation complète de la préparation (environ 16h en débouillage sur moût, entre une et deux semaines sur vin).

Sur vin, il est conseillé de procéder à des essais préliminaires afin de déterminer les doses précises d'utilisation pour un nouvel équilibre du vin.

### DOSE D'EMPLOI

- **Moût** : 30 à 80 g/hL, dès les premiers instants d'écoulement du jus, juste avant le débouillage. Pour les jus particulièrement altérés, le traitement peut être effectué dans la cuve de fermentation aux mêmes doses.

- **Vin (blanc ou rosé)** : 20 à 60 g/hL à incorporer au moment où le souci est détecté ou en prévention si des risques sont détectés en cuverie.

Le produit n'étant pas soluble, le traitement sera d'autant plus efficace si un brassage est réalisé avec soin.

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg, 5 kg et 15 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25°C. Une fois préparée, la suspension est à utiliser le jour même.



## Qi No[OX]

Un produit de collage réellement innovant : naturel, biodégradable, non-allergène et ne contenant aucun produit d'origine animale ou de synthèse.

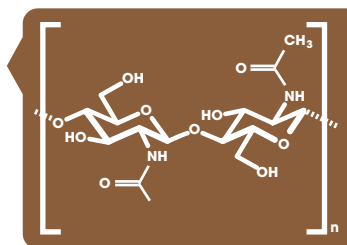
Présente dans de nombreux organismes vivants, la chitine est le polysaccharide le plus abondant après la cellulose.

Parmi les polysaccharides d'intérêt pour l'Homme, la chitine et ses principaux dérivés, le chitosane et le chitine-glucane, occupent une place de plus en plus importante.

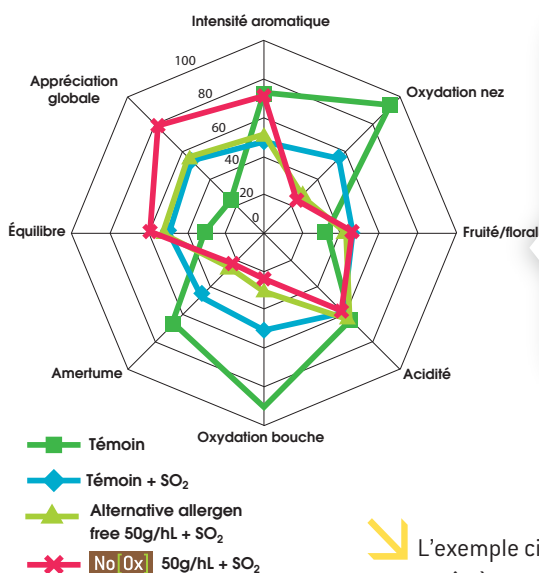
En 2003, KitoZyme innove en développant un process de fabrication reposant sur l'utilisation d'une source de chitine non animale mais d'origine végétale.

KitoZyme et IOC travaillent en partenariat pour proposer des produits de collage innovants répondant au besoin du marché.

Seuls les dérivés de chitine d'origine végétale, nouvel outil biotechnologique, sont recommandés par l'OIV en 2009 et autorisés par la communauté européenne en 2010.



Dans l'exemple ci-dessous, on a comparé à une "alternative caséine" couramment utilisée sur des vins blancs montrant une dérive oxydative. Le vin est un assemblage de vins blancs issus des vendanges 2010 et décrit par le chef de caves comme fortement oxydé (reprise d'air non-contrôlée lors de divers transferts).



On note une forte réduction de l'oxydation au nez comme en bouche – mais non suffisante – par le simple ajout de SO<sub>2</sub>.

L'ajout de l'Alternative Caséine permet de gommer toutes les dérives classiques, preuve d'une oxydation sévère. Cependant le vin est jugé plutôt desséché (la présence de PVPP est incriminée).

**Qi No[OX]** permet l'obtention d'un vin dont les propriétés sensorielles sont significativement supérieures au témoin. On notera la diminution des descripteurs amer et oxydation sans pour autant modifier l'intensité aromatique du produit.

Dans cet exemple, 90 % des panélistes ont préféré le traitement avec **Qi No[OX]**

L'exemple ci-contre montre l'effet décolorant sur moût à une dose de 40 g/hL de **Qi No[OX]**. Un produit dédié pour des propriétés identiques et à même concentration (contenant 50% de PVPP) révèle une efficacité moindre.

