



...du moût  
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

## Qi NO(OX)

### CLARIFICATION-STABILISATION

Qi No[OX] est une alternative à la caséine et au 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 Oenologiques

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 oeuvre

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.