

IOC Qi No[OX]

Chitinderivat zur Phenolreduktion bei Sedimentation, ohne tierische Anteile

PRODUKTINFO

Qi No[OX] ist eine „Alternative zu Kasein“ und die erste nicht allergene, biologisch abbaubare Substanz, das keinerlei Komponenten tierischen Ursprungs und keine synthetischen Produkte enthält. Sie wurde speziell wegen ihrer antioxidativen Eigenschaften bei Most oder Wein entwickelt. Qi No[OX] ist ein technologisches Hilfsmittel, das aus Polysacchariden pflanzlichen Ursprungs (Chitinderivate) und Bentonit besteht: letzteres unterstützt ein rasches Absetzen des Komplexes. Das Mittel wird bei zur Oxidation neigenden Weißweinmosten (z.B. bei belastetem Lesematerial) oder Weinen - auch bereits oxidierten – genutzt. Qi No[OX] ermöglicht die Beseitigung einer bräunlichen Verfärbung (was einen sichtbaren Fehler darstellt). Karamell- und Erhitzungstöne werden unterdrückt und der Wein erhält wieder Frische. Außerdem werden die häufig mit Oxidationsproblemen einhergehenden vegetativen Noten und die Bitterkeit reduziert.

VORZÜGE

- enthält keine tierischen Proteine
- hohe Phenoladsorption
- aktiv gegen Oxidationstöne

ANWENDUNG

Qi No[OX] in der 10-fachen Menge Wein oder Wasser suspendieren und etwa eine Stunde lang rühren (klümpchenfrei). Die Suspension von oben in das Most- oder Weinfass geben und unter Rühren gleichmäßig einmischen. Die Dosage im Most beträgt 30 - 80 g/hl, die Zugabe zur Entschleimung kann direkt bei Saftaustritt oder im Gärfass erfolgen. Die Dosage im Wein (weiß oder rosé) beträgt 20 - 60 g/hl. Die Schönung nach ihrem vollständigen Absetzen (8 - 16 Stunden bei Most, ein bis zwei Wochen bei Wein) abziehen. Eine Filtration ist nach vollständiger Reaktion (ca. 2 Stunden) stets möglich.

Es werden Vorversuche empfohlen, um die exakten Anwendungsmengen zu ermitteln.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- schnelle Reaktion
- zügige Sedimentation

VERPACKUNGSEINHEITEN

- 1 kg Aluminiumverbundverpackung
- 15 x 1 kg im Karton
- 5 kg Aluminiumverbundverpackung
- 15 kg Aluminiumverbundverpackung

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.