

SPECTRA® QUERCETIN FREE (QF)

Preparazione enzimatica specifica per la gestione della precipitazione di quercetina

CARATTERISTICHE

SPECTRA® QF è una preparazione enzimatica concentrata microgranulare che grazie alle sue proprietà consente di liberare la quercetina legata, permettendo la sua precipitazione.

SPECTRA® QF è naturalmente carente in cinnamilesterasi; evita così la formazione di fenoli volatili.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

La precipitazione della quercetina nei vini, in virtù anche dei cambiamenti climatici, sta divenendo sempre di più un problema globale che, nei prossimi anni, potrebbe colpire anche altre varietà notoriamente meno sensibili alla sintesi di questo flavonolo.

Risulta quindi di primaria importanza intervenire tempestivamente su questo complesso di molecole per limitare la precipitazione in bottiglia.

SPECTRA® QF consentirà di:

- liberare la quercetina legata
- stimolare la precipitazione della forma aglicone
- gestire per tempo la problematica della quercetina aglicone residuale.

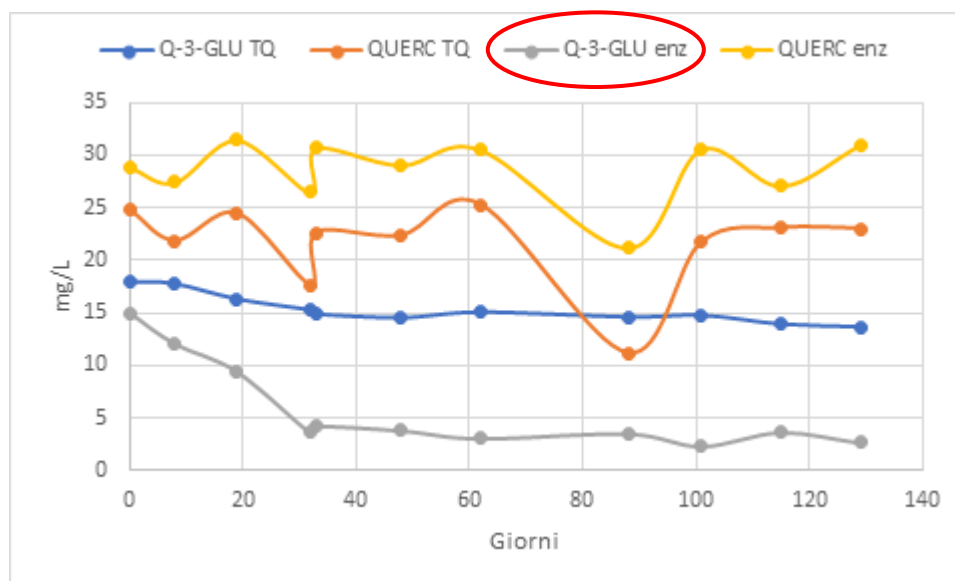


Fig. 5: impatto di SPECTRA® QF a 5 g/hL sulle le diverse forme di quercetina nel tempo (Pizzinato-Vincenzi 2019)

APPLICAZIONI

Applicabile su tutti i vini che presentano valori di quercetina glicoside > 5 mg/l

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 3 a 10 g/hl a seconda del tenore di quercetina legata, della durata e della temperatura.

Il tempo minimo di trattamento è di almeno 3 settimane.

MODALITÀ D'USO

Diluire **SPECTRA® QF** in 10 parti d'acqua.

Da impiegare in fase precoce, a fine svinatura o post FML in caso di co-inoculo, in tutti i vini che hanno tempistiche di imbottigliamento piuttosto rapide; consigliamo di seguire il protocollo Oenofrance® per la stabilizzazione della matrice colorante.

Nei vini da lungo affinamento, impiegare **SPECTRA® QF** dopo opportune verifiche della stabilità del colore, durante la fase di affinamento.

Monitorare l'abbattimento di quercetina legata e la precipitazione dell'aglicone a partire dal primo mese di trattamento, mantenendo la temperatura compresa tra i 15 ed i 25°C.

Interrompere il trattamento quando si è raggiunta la completa eliminazione della forma glicoside tramite l'addizione di 5 g/hl di bentonite **PERFORMA**.

La quercetina aglicone precipiterà naturalmente fino alla soglia di solubilità; valutare l'impiego di **PHYLIA® EPL**, tramite apposito protocollo di lavoro, per velocizzarne la rimozione.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Pacchetto da 100 g e da 1 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione integra, ancora sigillata, conservare al riparo dalla luce in un ambiente secco ed esente da odori. Sin dal ricevimento, conservare ad una temperatura inferiore a 25°C. Per un utilizzo oltre il periodo vendemmiale, conservare ad una temperatura tra 8° e 15° C.

Confezione aperta: conservare ad una temperatura tra 8° e 15° C e utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.