SPECTRA® QUERCETIN FREE (QF)

Preparación enzimática específica para gestionar las precipitaciones de quercetina

CARATERÍSTICAS

La quercetina es un flavonol cuya función principal es proteger a la planta frente al estrés abiótico.

SPECTRA® QF es una preparación enzimática concentrada y microgranulada, a base de pectinasas de *Aspergillus Niger*. Sus propiedades permiten liberar la quercetina combinada, lo que conduce a su precipitación.

SPECTRA® QF presenta una concentración naturalmente baja de cinamil esterasa, lo que limita la formación de etilfenoles.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

La precipitación de la quercetina en el vino debida al estrés climático recurrente se está convirtiendo en un problema cada vez más global. En los próximos años dicha precipitación podría afectar a un gran número de variedades.
Para limitar la precipitación de la quercetina en botella es fundamental intervenir en las etapas previas de la elaboración sobre este conjunto de moléculas.

SPECTRA® QF permite:

- Liberar la quercetina combinada.
- Estimular la precipitación de la forma aglicona.
- Facilitar la clarificación y la sedimentación natural.
- Gestionar a lo largo del tiempo los problemas de la quercetina libre residual.

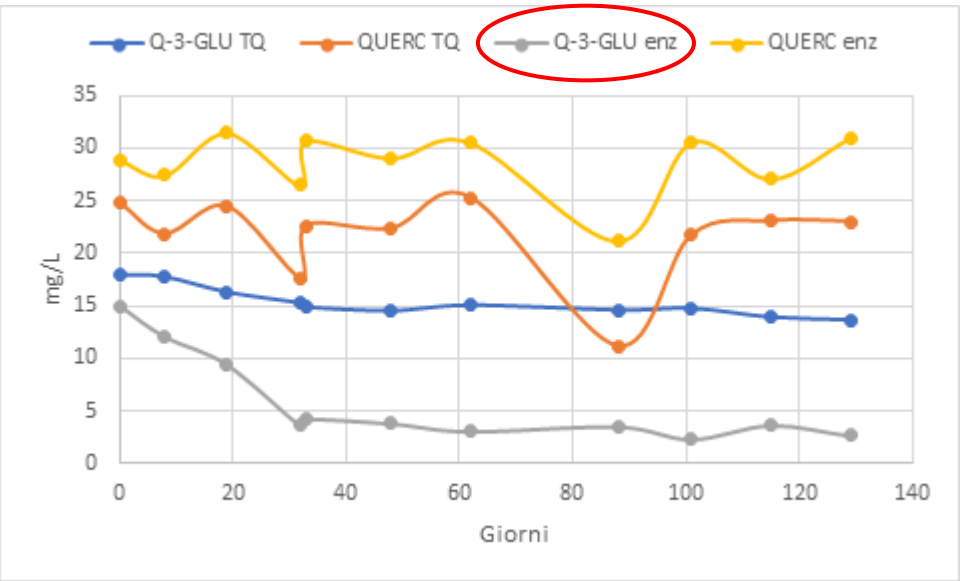

Figura 1: Efecto de SPECTRA® QF (5 g/hL) sobre las diversas formas de la quercetina, a lo largo del tiempo.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

APLICACIÓN

En cualquier vino cuya concentración de glucósidos de quercetina sea superior a los 5 mg/L.

DOSIS

Dosis recomendada: 3 a 10 g/hL, en función de la concentración de quercetina combinada, el tiempo de contacto y la temperatura.
Tiempo mínimo de contacto: 3 semanas.

MODO DE EMPLEO

Diluir **SPECTRA® QF** en 10 veces su peso de agua.

Utilizar en una etapa temprana de la elaboración, al final de los trasiegos o después de la FML en caso de coinoculación, en todos los vinos de rotación rápida. Se recomienda seguir el protocolo de Oenofrance® para gestionar la estabilización del color.

Para vinos con una crianza más larga, utilizar **SPECTRA® QF** después de comprobar la estabilidad del color durante la fase de afinado.
Hacer un seguimiento de la disminución de la quercetina combinada y la precipitación de la aglicona a partir del primer mes de tratamiento, manteniendo la temperatura entre 15 °C y 25 °C.
El tratamiento se detendrá cuando la concentración de la forma glicosilada sea < 5 mg/L, añadiendo 5 g/hL de bentonita **PERFORMA**.

La quercetina aglicona precipitará de forma natural hasta su umbral de solubilidad. Para eliminar el precipitado y las moléculas en suspensión se recomienda llevar a cabo una clarificación con **PHYLIA® EPL**.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Lata de 100 g

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Desde su recepción, mantener a una temperatura inferior a 25 °C. Para una conservación más allá de la vendimia, guardar a una temperatura entre 8 °C y 15 °C.
Una vez abierto el envase, guardar a una temperatura entre 8 y 15 °C y utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**