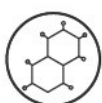




CARATTERISTICHE GENERALI

SOL DI SILICE è una soluzione colloidale al 30% di biossido di silicio ad elevata attività, particolarmente indicato nella chiarifica di vini bianchi, mosti, succhi di frutta. La sua formulazione è stata studiata per conferire al prodotto numerose capacità. Il suo utilizzo assicura la sostituzione del tannino, poiché, data la sua carica negativa, può legarsi con la gelatina e le proteine del vino caricate positivamente; la stabilizzazione delle sostanze coloranti; la riduzione dei volumi delle fecce e una maggior resa in prodotto finito chiarificato, se viene abbinato ad altri trattamenti (ferrocianuro di potassio, bentonite, ecc.); infine un maggior successo delle operazioni di filtrazioni. Se abbinato a gelatine e impiegato nelle fasi iniziali della lavorazione dei mosti, SOL DI SILICE permette un maggiore illimpidimento del mezzo trattato prima dell'inizio della fermentazione alcolica. Può essere utilizzato singolarmente e in associazione ad altri prodotti, in quanto esplica la massima efficacia se impiegato in combinazione con gelatina a medio numero di Bloom (80-100). In questo modo si ottiene una chiarifica rapida e completa, con un ridotto volume di deposito, che si presenta compatto e di maggior peso specifico rispetto ad altre chiarifiche tradizionali. Il mosto o il vino così trattato risulta più facilmente filtrabile e meno ricco di polifenoli ossidabili.



COMPOSIZIONE

Soluzione acquosa di biossido di silicio al 30%.



DOSI E MODALITÀ D'USO

SOL DI SILICE deve essere aggiunto prima della gelatina; nel caso in cui vengano usati altri prodotti chiarificanti (carbone, bentonite, ecc.), questi devono essere addizionati prima del SOL DI SILICE, per un tempo sufficiente alla loro azione. Il SOL DI SILICE può essere aggiunto alla massa da trattare direttamente effettuando un rimontaggio, seguito da un'aggiunta di gelatina.

Il trattamento di chiarifica con SOL DI SILICE deve essere preferibilmente condotto a temperature non inferiori a 12°C.

Mosti - vini difficili	60 - 70 g/hL
Vini	25 - 30 g/hL



CODICE PRODOTTO

0101AG.00093	Kg 5
0101AG.00096	Kg 25



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti, ad una temperatura compresa tra 5 - 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Regolamento (UE) 934/2019. Conforme al FCC ed al Codice Enologico Internazionale OIV. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.