

SOL DI SILICE

DESCRIZIONE

Aspetto: soluzione opalescente di colore bianco-grigio, inodore.

Contiene particelle di biossido di silicio in sospensione colloidale (sol. 30%), di dimensione costante, controllata e omogenea (100-150 Å) e che al pH del vino presentano un'elevata carica negativa. La distribuzione delle particelle in un così ristretto intervallo di grandezza, assicura un'enorme superficie specifica di contatto che rende il sol di silice il chiarificante ideale da utilizzare in combinazione con gelatina e colla di pesce.

La sua attività chiarificante si basa sulla flocculazione reciproca tra le particelle di biossido di silicio, caricate negativamente, e quelle di gelatina o colla di pesce che presentano invece carica positiva. I flocculi che si formano dalla reazione con il sol di silice e le proteine chiarificanti, precipitano e trascinano verso il fondo le particelle in sospensione costituenti il torbido.

IMPIEGO

Utilizzato in abbinamento a chiarificanti proteici come gelatine e colla di pesce, accelera il processo di chiarifica, migliora l'illimpidimento e favorisce il compattamento delle fecce.

Inoltre, essendo poco sensibile ai colloidali protettivi, è consigliato nella chiarifica di mosti e vini ottenuti da uve botrytizzate o comunque difficili da chiarificare e filtrare.

In abbinamento a gelatina e colla di pesce nella chiarifica di mosti bianchi, succhi di frutta, filtrati dolci, vini e aceti per:

- Accelerare la sedimentazione delle fecce di chiarifica.
- Compattare le fecce.
- Prevenire il surcollaggio.
- Migliorare la filtrabilità.
- Eliminare sostanze polifenoliche instabili.

MODALITÀ D'USO

Disperdere sol di silice direttamente nella massa da trattare in modo omogeneo.

Se l'obiettivo principale della chiarifica è illimpidire, si consiglia di aggiungere Sol di Silice prima della gelatina o della colla di pesce.

DOSI DI IMPIEGO

Mosti bianchi e succhi di frutta: 40-100 g/hl

Vini e filtrati dolci: 25-75 g/hl

Sol di Silice si utilizza sempre in combinazione con gelatina o colla di pesce, pertanto è opportuno stabilire le dosi ed i rapporti d'impiego mediante prove preliminari di laboratorio. Indicativamente, per un grammo di proteina aggiunta (sostanza secca) si utilizzano 10-15 millilitri di sol di silice.

CONFEZIONI

Confezioni da 25 kg e da 1200 kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato.

Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.