

SOL DE SÍLICE

DESCRIPCIÓN

Aspecto: solución opalescente de color blanco-grisáceo, inodora.

Contiene partículas de dióxido de silicio en suspensión coloidal (sol. 30%), de tamaño constante, controlado y homogéneo (100-150 Å) y que al pH del vino presentan una elevada carga negativa. La distribución de las partículas en un intervalo tan reducido de tamaño, asegura una enorme superficie específica de contacto que hace del sol de sílice el clarificante ideal para utilizar en combinación con gelatina y cola de pescado.

Su actividad clarificante se basa en la floculación recíproca entre las partículas de dióxido de silicio, cargadas negativamente, y las de gelatina o cola de pescado que presentan en cambio carga positiva. Los flóculos que se forman de la reacción con el sol de sílice y las proteínas clarificantes, precipitan y arrastran hacia el fondo las partículas en suspensión constituyentes de la turbidez.

EMPLEO

Utilizado en combinación con clarificantes proteicos como gelatinas y cola de pescado, acelera el proceso de clarificación, mejora la limpidez y favorece la compactación de las heces.

Además, siendo poco sensible a los coloides protectores, se recomienda en la clarificación de mostos y vinos obtenidos de uvas botritizadas o en cualquier caso difíciles de clarificar y filtrar.

En combinación con gelatina y cola de pescado en la clarificación de mostos blancos, zumos de frutas, filtrados dulces, vinos y vinagres para:

- Acelerar la sedimentación de las lías de clarificación.
- Compactar las lías.
- Prevenir el sobreencolado.
- Mejorar la filtrabilidad.
- Eliminar sustancias polifenólicas inestables.

MODALIDAD DE USO

Dispersar sol de sílice directamente en la masa a tratar de modo homogéneo.

Si el objetivo principal de la clarificación es clarificar, se recomienda añadir Sol de Sílice antes de la gelatina o de la cola de pescado.

DOSIS DE EMPLEO

Mostos blancos y zumos de frutas: 40-100 g/hl

Vinos y filtrados dulces: 25-75 g/hl

Sol de Sílice se utiliza siempre en combinación con gelatina o cola de pescado, por lo tanto es oportuno establecer las dosis y las proporciones de empleo mediante pruebas preliminares de laboratorio. Indicativamente, por un gramo de proteína añadida (sustancia seca) se utilizan 10-15 mililitros de sol de sílice.

ENVASES

Envases de 25 kg y de 1200 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores. El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breve plazo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas idóneas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de exclusivo uso profesional.