

SOL DE SILICE

DESCRIPTION

Aspect : solution opalescente de couleur blanc-gris, inodore.

Contient des particules de dioxyde de silicium en suspension colloïdale (sol. 30%), de dimension constante, contrôlée et homogène (100-150 Å) et qui au pH du vin présentent une charge négative élevée. La distribution des particules dans un intervalle de grandeur aussi restreint assure une énorme surface spécifique de contact qui fait du sol de silice le clarifiant idéal à utiliser en combinaison avec la gélatine et la colle de poisson.

Son activité clarifiante est basée sur la floculation réciproque entre les particules de dioxyde de silicium, chargées négativement, et celles de gélatine ou colle de poisson qui présentent au contraire une charge positive. Les flocons qui se forment de la réaction avec le sol de silice et les protéines clarifiantes, précipitent et entraînent vers le fond les particules en suspension constituant le trouble.

EMPLOI

Utilisé en association avec des clarifiants protéiques comme les gélatines et la colle de poisson, il accélère le processus de clarification, améliore la limpidité et favorise le tassement des lies.

De plus, étant peu sensible aux colloïdes protecteurs, il est recommandé dans la clarification des moûts et vins obtenus à partir de raisins botrytisés ou en tout cas difficiles à clarifier et filtrer.

En association avec la gélatine et la colle de poisson dans la clarification des moûts blancs, jus de fruits, filtrés doux, vins et vinaigres pour :

- Accélérer la sédimentation des lies de clarification.
- Compacter les lies.
- Prévenir le surcollage.
- Améliorer la filtrabilité.
- Éliminer les substances polyphénoliques instables.

MODE D'EMPLOI

Disperser le sol de silice directement dans la masse à traiter de manière homogène.

Si l'objectif principal de la clarification est de clarifier, il est recommandé d'ajouter le Sol de Silice avant la gélatine ou la colle de poisson.

DOSES D'EMPLOI

Moûts blancs et jus de fruits : 40-100 g/hl

Vins et filtrés doux : 25-75 g/hl

Le Sol de Silice s'utilise toujours en combinaison avec la gélatine ou la colle de poisson, par conséquent il est opportun d'établir les doses et les rapports d'emploi au moyen d'essais préliminaires de laboratoire. Indicativement, pour un gramme de protéine ajoutée (matière sèche) on utilise 10-15 millilitres de sol de silice.

CONDITIONNEMENTS

Conditionnements de 25 kg et de 1200 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs. Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.