

SOL DE SÍLICA

DESCRIÇÃO

Aspeto: solução opalescente de cor branco-acinzentada, inodora.

Contém partículas de dióxido de silício em suspensão coloidal (sol. 30%), de tamanho constante, controlado e homogêneo (100-150 Å) e que ao pH do vinho apresentam uma elevada carga negativa. A distribuição das partículas num intervalo tão restrito de tamanho assegura uma enorme superfície específica de contato que torna o sol de sílica o clarificante ideal para utilizar em combinação com gelatina e cola de peixe.

A sua atividade clarificante baseia-se na floculação recíproca entre as partículas de dióxido de silício, carregadas negativamente, e as de gelatina ou cola de peixe que apresentam pelo contrário carga positiva. Os flóculos que se formam da reação com o sol de sílica e as proteínas clarificantes precipitam e arrastam para o fundo as partículas em suspensão constituintes da turvação.

UTILIZAÇÃO

Utilizado em combinação com clarificantes proteicos como gelatinas e cola de peixe, acelera o processo de clarificação, melhora a limpidez e favorece a compactação das borras.

Além disso, sendo pouco sensível aos coloides protetores, é recomendado na clarificação de mostos e vinhos obtidos de uvas botritizadas ou em todo caso difíceis de clarificar e filtrar.

Em combinação com gelatina e cola de peixe na clarificação de mostos brancos, sumos de frutas, filtrados doces, vinhos e vinagres para:

- Acelerar a sedimentação das borras de clarificação.
- Compactar as borras.
- Prevenir a sobre-colagem.
- Melhorar a filtrabilidade.
- Eliminar substâncias polifenólicas instáveis.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dispersar o sol de sílica diretamente na massa a tratar de modo homogêneo.

Se o objetivo principal da clarificação é clarificar, recomenda-se adicionar Sol de Sílica antes da gelatina ou da cola de peixe.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Mostos brancos e sumos de frutas: 40-100 g/hl

Vinhos e filtrados doces: 25-75 g/hl

Sol de Sílica utiliza-se sempre em combinação com gelatina ou cola de peixe, portanto é oportuno estabelecer as doses e as proporções de emprego mediante provas preliminares de laboratório. Indicativamente, para um grama de proteína adicionada (substância seca) utilizam-se 10-15 mililitros de sol de sílica.

EMBALAGEM

Embalagens de 25 kg e de 1200 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e isento de odores. O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em breve prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.