

SOL DI SILICE



DESCRIZIONE

SOL DI SILICE è una soluzione colloidale al 30% di Acido Salicilico ad elevata attività, particolarmente indicato nella chiarifica di vini bianchi, mosti, succhi di frutta.



APPLICAZIONI TECNOLOGICHE E CARATTERISTICHE

SOL DI SILICE:

- può essere usato in sostituzione al tannino poiché essendo carico negativamente lega con la gelatina e le proteine del vino caricate positivamente
- ha un comportamento stabilizzante nei confronti delle sostanze coloranti
- può essere abbinato ad altri trattamenti (ferrocianuro, bentonite, ecc.) con conseguente riduzione del volume delle fecce e maggior resa in prodotto finito chiarificato
- facilita le successive operazioni di filtrazione

SOL DI SILICE in abbinamento a gelatine può essere impiegato nelle fasi iniziali della lavorazione dei mosti, dove le sue eccellenti proprietà chiarificanti permettono un rapido illimpidimento del prodotto trattato, prima dell'inizio della fermentazione alcolica.

Può essere utilizzato come coadiuvante di collaggio nelle chiarifiche con gelatine o proteine vegetali.



DOSI E METODO D'IMPIEGO

Disperdere SOL DI SILICE direttamente nel mosto o nel vino, omogeneizzare accuratamente.

Si consiglia l'aggiunta di una dose di 30-100 g/hl



CONFEZIONAMENTO CONSERVAZIONE

Tanica da 25 Kg.

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Prodotto conforme al Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto dal Reg. (UE) 2019/934.