

# SILISOL

Sol de silice colloïdale

## CLARIFICATION DES VINS DIFFICILES

### CARACTERISTIQUES

- ◆ **SILISOL**, sol de silice liquide à 30% d'acide silicique, est particulièrement adapté au traitement des vins difficiles à clarifier : vins riches en mucilages et en colloïdes (pourriture grise en particulier).  
Son action est aussi efficace sur vins blancs que sur vins rosés.
- ◆ **SILISOL** ne peut flocculer seul : sa floculation est obtenue par action mutuelle des particules de silice avec une colle protéique à longue chaîne moléculaire, gélatine (**GELISOL** ou **GELATINE EXTRA**) ou colle de poisson (**CRISTALINE**).
- ◆ Dans la plupart des cas l'élimination conjointe de certaines amertumes dues aux excès accidentels de polyphénols améliore la qualité gustative des vins blancs et rosés.
- ◆ La floculation est rapide, les lies compactes, peu volumineuses.
- ◆ **SILISOL** est une suspension aqueuse de particules de silice chargée négativement.
- ◆ **SILISOL** :
  - accélère les processus de clarification,
  - évite les surcollages,
  - permet d'obtenir un meilleur tassement des lies,
  - améliore la filtrabilité des vins,
  - supprime l'amertume liée à un excès de tanins.

### DOSE D'EMPLOI

- ◆ Conforme à la réglementation en vigueur
- ◆ Pour usage œnologique et industries agro-alimentaires
- ◆ 1 cL/hL à 10 cL/hL de **SILISOL**  
Associés à 1 cL/hL à 10 cL/hL de **GELISOL** ou à 1 cL/hL à 3 cL/hL de **CRISTALINE**.

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Diluer **SILISOL** dans un peu de vin (1 L **SILISOL** /10 L de vin).
- ◆ Incorporer et bien disperser **SILISOL** au cours d'un remontage (au moins 1/3 de la cuve) avec une pompe doseuse ou un DOSACOL.
- ◆ Aussitôt après, introduire directement **GELISOL** ou **CRISTALINE**, au cours du remontage, avec une dilution préalable dans un peu d'eau froide.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- ◆ A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*