

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 flocculation est obtenue par action mutuelle des particules de silice avec une colle protéique, gélatine (**GELISOL** ou **GELATINE EXTRA**) ou colle de poisson (**CRISTALINE**).

SILISOL accélère la flocculation, permet de compacter les lies issues du collage et évite les phénomènes de surcollage.

SILISOL est une suspension aqueuse de particules de silice chargée négativement.

DOSE D'EMPLOI

- Conforme à la réglementation en vigueur
- Pour usage œnologique et industries agro-alimentaires
- 1 à 5 cL/hL de **SILISOL**

Associés à 1 cL/hL à 10 cL/hL de **GELISOL** ou à 1 cL/hL à 3cL/hL de **CRISTALINE**

MODE D'EMPLOI

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.

CONDITIONNEMENT

1L, 5L, 10L, 20L et 1 000L.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

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.

037/2020 – 1/1