

SILISOL

Sol de sílica coloidal CLARIFICAÇÃO DE VINHOS DIFÍCEIS

CARACTERÍSTICAS

SILISOL, sol de sílica líquida a 30% de ácido silícico, é particularmente adequado para o tratamento de vinhos que são difíceis de clarificar: vinhos ricos em mucilagens e em coloides (em particular a podridão cinza).

A sua ação é igualmente eficaz em vinhos brancos como em vinhos rosés.

SILISOL não flocula: sua floculação é obtida pela ação mútua das partículas de sílica com uma cola protéica, gelatina (**GELISOL** ou **GELATINA EXTRA**) ou cola de peixe (**CRISTALINE**).

SILISOL acelera a floculação, torna possível compactar as borras resultantes da colagem e evita os fenômenos de sobre-colisão.

SILISOL é uma suspensão aquosa de partículas de sílica carregada negativamente.

DOSAGEM

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

Para uso enológico e para indústrias agro-alimentares.

1 cL/hL a 5 cL/hL de **SILISOL**.

Associados a 1 cL/hL a 10 cL/hL de **GELISOL** ou a 1 cL/hL a 3 cL/hL de **CRISTALINE**.

INSTRUÇÕES DE USO

Incorporar e dispersar bem o **SILISOL** no decorrer de uma remontagem (ao menos 1/3 da cuba) com uma bomba doseadora ou um DOSACOL.

Imediatamente após, introduzir diretamente **GELISOL** ou **CRISTALINE**, no decorrer de uma remontagem, diluir previamente com um pouco de água fria.

EMBALAGEM

Galão de 1, 5, 10 , 20 L – 1000L

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

Utilizar de preferência antes do prazo de validade (D.L.U.O.) indicado na embalagem.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.