

L.O. SOL DE SILICE FLOTACION **ENCOLADO DE LOS VINOS**

APLICACIONES ENOLÓGICAS

SOL DE SILICE es una suspensión acuosa de partículas esféricas de dióxido de sílice.

SOL DE SILICE está particularmente adaptado a la clarificación rápida de vinos, en asociación con gelatina o cola de pescado.

Las partículas de sílice de **SOL DE SILICE** reaccionan con las proteínas contenidas en gelatina o cola de pescado y flocculan. Durante la floculación, se arrastran las partículas en suspensión que enturbian el vino.

Las propiedades de **SOL DE SILICE** son:

- acelerar el proceso de clarificación.
- clarificación óptima y sedimentación acentuada de las lías de encolado, con menos pérdidas de vino y un trasiego fácil.
- coagulación de toda la cola sin fenómenos de sobreencolado.
- mejora sensible de la filtrabilidad del vino encolado

MODO DE EMPLEO

SOL DE SILICE se incorpora directamente al vino durante un trasiego (al menos 1/3 del depósito) o preferentemente mediante una bomba dosificadora.

De una manera general, la adición de **SOL DE SILICE** deberá hacerse 1 hora antes del encolado con gelatina o cola de pescado.

Se efectuará un trasiego después de la sedimentación completa.

DOSIS DE EMPLEO

- De 2 a 10 cL/hL

en asociación con gelatina o cola de pescado.

Dosis indicativas, es necesario efectuar ensayos previos en laboratorio.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Proteger **SOL DE SILICE** del frío, < 0°C pierde de manera irreversible sus características.

Conservar en lugar seco, sin olores, a temperatura entre 10 y 20°C.

Una vez el envase abierto **SOL DE SILICE** deberá ser utilizado rápidamente.

La fecha óptima de utilización de **SOL DE SILICE** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.