

FICHA TECNICA

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 floculan. 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.