

SILISOL

Sol de sílice líquido - coadyuvante ideal para clarificación y flotación

CARACTERÍSTICAS

Silisol es una solución coloidal de partículas de sílice al 30% en fase acuosa. Su utilización permite mejorar la compactación de las lías de clarificación acelerando la sedimentación. En el proceso de flotación permite formar flóculos compactos rápidamente.

APLICACIÓN

Esu aplicación en cualquier tipo de mosto, asociada de forma habitual a gelatina **Vinigel** y bentonita **Maxibent** permite flotaciones rápidas y eficaces.

Aconsejable su empleo en vinos blancos de elevada inestabilidad proteica en los que sea necesario utilizar una elevada dosis de bentonita para estabilizar proteicamente la muestra. La adición previa de Silisol asegura una menor pérdida aromática y sobre todo una mayor compactación de las lías.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Respeto el carácter aromático de los vinos.

COMPOSICIÓN

Sol de sílice.

DOSIS

Mosto	10 - 20 ml/hl
Vino	30 - 100 ml/hl

La dosis varía según el grado de limpidez y compactación de lías deseado. En flotación se recomienda realizar ensayos previos en el "shaker" y utilizar el variador de dosificación del flotador para optimizar la dosis. En vinos se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima.

ASPECTO FÍSICO

Líquido ligeramente viscoso y transparente.

PRESENTACIÓN

Envase de 12, 25 y 1.200 kg.

MODO DE EMPLEO

En flotación

1. Diluir en agua fría al 25%.
2. Homogeneizar bien la mezcla.
3. El producto está listo para utilizar.

En vinos blancos y rosados:

1. El producto está listo para su empleo: añadir **Silisol** y homogeneizar.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

SiO ₂ [% p/p]	28,9 - 30,8
Viscosidad (20°C) [mPa·s]	< 12
pH	9,6 - 11
Densidad [g/ml]	1,200 - 1,216
Na ₂ O [%]	0,33 - 0,47

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco,

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.