



CLARIFICANTES

Blankasit super

Adyuvante de clarificación ideal para los vinos cargados en coloides colmatantes y para clarificar los vinos blancos o rosados en asociación con una cola protéica.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** gel de sílice ácido en solución coloidal. SiO_2 : 20 %.
- **Interés enológico:** gracias a su pH cercano al del vino y a su fuerte potencia electrostática, Blankasit Super tiene una **excelente reactividad** en el vino. Es muy eficaz para clarificar vinos mucilaginosos ricos en coloides obstructivos.
En combinación con colas protéicas y para todo tipo de vinos, Blankasit Super **facilita la floculación y acelera la sedimentación**. También **mejora las características organolépticas** de los vinos, especialmente en el caso de una cosecha poco madura o alterada.



MODO DE EMPLEO

- Incorporar la solución directamente en el vino asegurando una repartición homogénea. Tratar justo antes de utilizar una cola protéica. Nunca debe utilizarse junto con la caseína soluble.
- Utilizar en asociación con una cola protéica (Gélatine Spéciale Vins Fins ou Geldor por ejemplo). Consulte a su enólogo o lleve a cabo pruebas de encolado en el laboratorio.
- **Dosis de empleo:** Vinos blancos, rosados y tintos: 2 a 5 cL/hL.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** líquido opalescente

QUÍMICAS

- **Densidad:** 1,1 a 1,12 ± 0,015 g/mL
- **pH a 20°C :** 2 – 3,5
- **Pérdida a la desecación:** < 7 %
- **Na₂O :** < 0,3 %

LÍMITES

- **Metales pesados:** < 10 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Garrafas de 6 kg (cajas de 4 garrafas) y de 24 kg (20 L) (palets de 28 garrafas).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GD/13-12-2023. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM