



Gel de silice

Gel de silice est un auxiliaire de clarification des vins.
Il s'utilise en association avec une colle protéique.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation** : Suspension colloïdale de silice stabilisée en milieu alcalin (30%).
- **Intérêt œnologique** : Utilisé pour la clarification des vins, en association avec des clarifiants d'origine protéique. Gel de silice permet d'**accélérer la floculation**, de former des **floculats plus lourds** qui précipiteront mieux, d'**améliorer la filtrabilité** et d'**éviter les surcollages**.



MODE D'EMPLOI

- Diluer à 10 % dans du vin puis incorporer la solution dans le vin en assurant une répartition homogène. Ajouter avant la colle protéique pour améliorer la clarification. Ajouter après la colle protéique pour éliminer des tanins et améliorer la structure phénolique.
- **Ne pas utiliser en association avec la caséine.**
- Dose d'emploi : 3 g/hL.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Liquide opalescent

CHIMIQUES

- pH à 20°C : 8 à 10,5
- Perte au séchage : < 7 %

LIMITES

- **Métaux lourds** : < 10 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Plomb** : < 5 mg/kg
- **Mercur**e : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Bidons de 6 kg (5 L) (cartons de 4 bidons) et de 24 kg (20 L).
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.