



CHIARIFICANTI

Gel de silice

Gel de silice è un ausiliario di chiarifica dei vini. Si usa in associazione con un coadiuvante di chiarifica proteica.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** Sospensione colloidale di silice stabilizzata in mezzo alcalino (30%).
- **Interesse enologico:** Utilizzato per la chiarifica dei vini, abbinato a chiarificanti d'origine proteica. Gel di silice permette di **accelerare la flocculazione**, di formare flocculati più pesanti che precipiteranno meglio, di **migliorare la filtrabilità** e di **evitare i surcollaggi**.



ISTRUZIONI PER L'USO

- Diluire al 10% in vino quindi aggiungere nel corso di un rimontaggio. Omogeneizzare con cura. Aggiungere prima del coadiuvante di chiarifica proteico per migliorare la chiarifica. Aggiungere dopo il coadiuvante di chiarifica proteico per eliminare tannini e migliorare la struttura fenolica.
- **Non utilizzare in associazione con della caseina.**
- **Dosi:** 3 cL/hL.



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Liquido opalescente

CHIMICHE

- **pH a 20°C:** da 8 a 10,5
- **Perdita all'essiccazione:** < 7 %

LIMITI

- **Metalli pesanti:** < 10 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Piombo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Canestri da 6 kg (5 L) (cartoni da 4 canestri) e da 24 kg (20 L).
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/09-08-2022. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche)

LAMOTHE-ABIET

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