



SOLISIL 30

SOLUÇÃO DE SILICA COLOIDAL A 30%

SOLISIL 30 é uma solução coloidal de partículas de sílica a 30%, com elevada atividade, particularmente indicado na clarificação de vinhos brancos, mostos e sucos de fruta. Coadjuvante de carga negativa, substitui o tanino porque pode se ligar com a gelatina e as proteínas do vinho, tem comportamento estabilizante quando em contato com as matérias corantes e por característica de promover o arraste de outros componentes pode ser usado em outros tratamentos (ferrocianeto, bentonite, etc) promovendo a redução no volume de borras e melhorando o rendimento do produto clarificado. O uso de SOLISIL 30 facilita as sucessivas operações de filtração. Utilizado junto às gelatinas, é empregado com sucesso nas fases iniciais de preparo dos mostos e sucos de frutas, onde as suas excelentes propriedades clarificantes permitem rápida clarificação e limpeza do produto tratado, antes do início da fermentação alcoólica.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Solução de sílica coloidal 30%

DOSES DE USO

Para vinhos normais: 25-30 g/hL de SOLISIL 30 e 2-5 g/hL de gelatina líquida.

Para mostos e vinhos difíceis: 60-70 g/hL de SOLISIL 30 e 5-8 g/hL de gelatina líquida.

Para mostos, sucos de frutas, vinagres e vinhos muito difíceis: 100 g/hL de SOLISIL 30 e 8-15 g/hL de gelatina líquida.

MODO DE USO O SOLISIL 30 é adicionado diretamente à massa a tratar, efetuando uma enérgica remontagem, seguido da adição das gelatinas GELCLAR BLOOM quando em flotação ou LIK-GEL quando em clarificações tradicionais.

APRESENTAÇÃO

- Frascos de 1 kg
- Bombonas com 25 kg