



## SOLISIL 30

SOLISIL 30 é uma dispersão aquosa de dióxido de silício ( $\text{SiO}_2$ ) estabilizada com cátions e com pH próximo a 9. As suas partículas de dimensões homogêneas com 25nm de diâmetro, apresentam uma superfície acima de  $350\text{m}^2/\text{g}$ , conferindo ao produto elevada reatividade. A presença de grupos oxidrídicos (OH), distribuídos na superfície da mistura coloidal, conferem às partículas carga negativa e, portanto, a capacidade de formar ligações eletrostáticas com substâncias de carga positiva, como gelatina e proteínas em geral.

## EMPREGO

Pelas suas características SOLISIL 30 pode ser utilizada em associação com gelatina ou outros clarificantes protéicos formando um retículo que, precipitando, deixa o líquido perfeitamente límpido, com um depósito bem mais compacto se comparado com os clarificantes tradicionais. No curso das precipitações são absorvidos parte dos colóides e das substâncias fenólicas e proteicas, o que confere a SOLISIL 30 ação estabilizante e de melhoramento da filtrabilidade. Forma borras compactas, não tem efeito sobre a espuma e não altera as características sensoriais/organolépticas da cerveja.

## MODALIDADE DE USO

SOLISIL 30 é uma dispersão pronta para o uso. Pode ser empregada no whirlpool (mosto quente), provocando rápida sedimentação de proteínas e polifenóis (taninos) ou pode ser empregada no tanque de fermentação/maturação em associação com gelatina GELCLAR ou outros clarificantes de origem proteica. Nesse caso, SOLISIL 30 deve ser adicionada diretamente à massa a ser tratada e logo após adicionar a gelatina GELCLAR, efetuando uma enérgica remontagem. Recomenda-se testes prévios para determinar a dosagem.

## FICHA TÉCNICA

### COMPOSIÇÃO

Solução de dióxido de silício (E 551) a 30%  
- alcalina convencional

### DOSES DE USO

De 5 a 30 g/hL

### ADVERTÊNCIA

É oportuno efetuar provas preliminares de clarificação em laboratório para estabelecer as doses de SOLISIL 30 e a relação ótima com a gelatina

### APRESENTAÇÃO

Bombonas de 25 Kg  
Potes de 1 Kg

### CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco; o produto não suporta baixas temperaturas: conservar acima dos  $5^\circ\text{C}$ . Fechar cuidadosamente as embalagens abertas

### PERICULOSIDADE

Com base ao D.M. de 28/01/1992 o preparado é classificado como não perigoso