

SILIGEL®

Alkalisch stabilisierte, 30%-ige kolloidale Lösung aus flüssigem Siliciumdioxid, für ein leichteres Ausflocken und ein schnelleres Absetzen während einer Schönung.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) Nr. 2019/934 und dem Food Chemical Codex.

MERKMALE

SILIGEL® wird empfohlen:

- Für Weine und Moste, die aus *Botrytis*-befallenen Trauben gewonnen wurden.
- In Kombination mit organischen Schönungsmitteln, bei der Schönung von Jungweinen.

SILIGEL® ist ein natürliches Produkt, das sich bei weinüblichen pH-Werten durch eine hohe Dichte seiner Oberflächenladung auszeichnet.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Bei schwer zu klärenden Weinen mit einem hohen Gehalt an Schleimstoffen (Pektinen und Glucanen) und an Kolloiden erleichtert **SILIGEL®** die Ausflockung und die Sedimentierung von Schönungsmitteln.

Während der Schönung bewirkt **SILIGEL®**:

- Die Verhinderung einer Überschönung.
- Die Beschleunigung der Sedimentierung.
- Ein kompakteres Trubdepot.

SILIGEL® verbessert die Filtrierbarkeit von Weinen erheblich.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	flüssig	Löslichkeit ... mit warmem Wasser (in kaltem Wasser unlöslich)
Farbe	opalisierend	Dichte (g/L)
		1200 ± 1

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

pH-Wert (bei 20°C)	8 - 10,5	Schwermetalle (Blei) (ppm)	< 10
SiO ₂ (%)	30 ± 0,5	Blei (ppm)	< 5
Gesamt-Na ₂ O (%)	≤ 0,3	Arsen (ppm)	< 3
		Quecksilber (ppm)	< 1



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **SILIGEL®** wird immer in Kombination mit einem eiweißhaltigen Schönungsmittel verwendet, meist mit Gelatinen.

DOSIERUNG

- Im Vorfeld durch einen Labortest zu bestimmen. Die Dosis hängt vom ursprünglichen Trübungsgrad und vom verwendeten Schönungsmittel ab.
20 bis 100 mL/hL SILIGEL®

SILIGEL®	GELATINE (bezogen auf Pulver)	GELATINE (GECOLL® SUPRA)	ICHTYOCOLLE
30 mL/hL	2 bis 3 g/hL	40 bis 50 mL/hL	1 bis 1,5 g/hL
50 mL/hL	4 bis 5 g/hL	60 bis 70 mL/hL	1,5 bis 2 g/hL
80 mL/hL	7 bis 10 g/hL	80 bis 90 mL/hL	2,5 g/hL
100 mL/hL	12 bis 15 g/hL	100 bis 120 mL/hL	3 g/hL

Bei Jungweinen und Weinen/Mosten, die aus *Botrytis*-befallenen Trauben stammen, wird eine höhere **SILIGEL®**-Dosierung empfohlen.

ANWENDUNG

Bei einer Schöpfung:

- Gibt man **SILIGEL®** als Erstes zu, wenn man die Bedingungen für die Klärung verbessern möchte.
- Gibt man **SILIGEL®** als Letztes zu, wenn man die Tannine beseitigen möchte, um die Phenolstruktur zu korrigieren.

SILIGEL® zu 10% in einem Teil des Weins verdünnen, anschließend mittels **OENODOSEUR** unter gleichzeitigem Überpumpen für eine homogene Verteilung zugeben. Der Gelatine-Zusatz oder Zusatz von **ICHTYOCOLLE** erfolgt sofort danach.

Die Bedingungen für den Einsatz von Eiweißschönungsmitteln befolgen.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren (frostempfindlich).
- Mindesthaltbarkeit: 18 Monate.
- Bereits geöffnete Packungen nicht mehr verwenden.

VERPACKUNG

- 1,2-kg-Kanister – Karton zu 15 x 1,2 kg.
- 6-kg-Kanister – Karton zu 4 x 6 kg.
- 24-kg-Kanister

