

# SILIGEL®

Solución coloidal líquida de dióxido de silicio al 30% utilizado principalmente para facilitar la floculación y acelerar la sedimentación durante las operaciones de encolado.

*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) nº606/2009 y al Food Chemical Codex.*

## DESCRIPCIÓN

SILIGEL® está recomendado:

- Para los mostos y vinos procedentes de vendimias botritizadas.
- En combinación con las colas orgánicas.

SILIGEL® es un producto natural caracterizado por una elevada intensidad de carga al pH del vino.

SILIGEL® puede ser también utilizado en otras bebidas (zumos de fruta, sidras, cervezas,...).

## APLICACIONES ENOLÓGICAS

En el caso de los vinos de difícil clarificación, ricos en mucílagos (pectinas y glucanos) y en coloides, SILIGEL® facilita la floculación y la sedimentación de la cola.

Durante el encolado SILIGEL®:

- Evita el sobreencolado.
- Acelera la sedimentación.
- Mejora la compactación de las lías.

SILIGEL® mejora significativamente la filtrabilidad de los vinos.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto ..... líquido

Color ..... opalescente

Solubilidad ..... en agua caliente (*no soluble en agua fría*)

## ANÁLISIS QUÍMICOS

pH (a 20°C) ..... 8,5-10

Densidad ..... 1,20 ± 0,01 g/L

SiO<sub>2</sub> ..... 30 ± 1 %

Na<sub>2</sub>O total ..... ≤ 0,2 %

Metales pesados ..... < 10 ppm

Plomo ..... < 5 ppm

Mercurio ..... < 1 ppm

Arsénico ..... < 3 ppm



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **SILIGEL®** se usa siempre en combinación con una cola proteica, en general con la gelatina.

### DOSIS DE EMPLEO

- Definir previamente la dosis de tratamiento mediante una prueba de laboratorio.

La dosis depende del grado de turbidez inicial y del tipo de cola utilizada.

De **20 a 100 mL/hL** de **SILIGEL®**.

SILIGEL®	GELATINA (en polvo)	GELATINA (GECOLL® SUPRA)	ICHTYOCOLLE
30 mL/hL	2 a 3 g /hL	40 a 50 mL/hL	1 a 1,5 g/hL
50 mL/hL	4 a 5 g /hL	60 a 70 mL/hL	1,5 a 2 g/hL
80 mL/hL	7 a 10 g/hL	80 a 90 mL/hL	2,5 g/hL
100 mL/hL	12 a 15 g/hL	100 a 120 mL/hL	3 g/hL

En el caso de vinos jóvenes o de vinos o mostos procedentes de uvas botritizadas, se recomienda aumentar la dosis de **SILIGEL®**.

### MODO DE EMPLEO

En el caso de un encolado:

- Adicionar **SILIGEL®** en primer lugar cuando se desee mejorar las condiciones de clarificación.
- Adicionar **SILIGEL®** en último lugar cuando se desee eliminar los taninos para corregir la estructura fenólica.

Diluir **SILIGEL®** en una porción de vino a una dosis de 10% de **SILIGEL®**, a continuación adicionar durante un remontado de homogeneización con la ayuda de un **OENODOSEUR** (sistema venturi). La introducción de la gelatina o de la **ICHTYOCOLLE** se efectuará inmediatamente después.

Respetar las condiciones de utilización de las colas proteicas.

### CONSERVACIÓN

- Producto desnaturalizado por heladas: conservar a una temperatura superior a 2°C e inferior a 25°C.
- Sensible a la contaminación de micro-organismos. Cerrar correctamente el recipiente abierto.

No trasegar el producto no utilizado en el envase abierto. Utilizar el producto tomando todas las precauciones de limpieza.

- Fecha de consumo preferente: 18 meses
- Embalaje abierto pero bien cerrado: 15 días.

### ENVASES

- Bombona de 1,2 kg - cartón de 15 x 1,2 kg
- Bombona de 6 kg - cartón de 4 x 6 kg
- Jerrycan de 24 kg