

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 (UE) 2019/934 y al Food Chemical Codex.

ESPECIFICACIONES

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...).

PROPIEDADES 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	Solubilidad	en agua caliente (<i>no soluble en agua fría</i>).
Color	opalescente	Densidad (g/L)	1200 ± 1

ANÁLISIS QUÍMICOS

pH (a 20°C)	8 - 10,5	Metales pesados (ppm)	< 10
SiO ₂ (%)	30 ± 0,5	Plomo (ppm)	< 5
Na ₂ O total (%)	≤ 0,3	Mercurio (ppm)	< 1
		Arsénico (ppm)	< 3



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®	GELATINE (en polvo)	GELATINA (GECOLL® SUPRA)	ICHTYOCOLLE
30 mL/hL	2 a 3 g/hL (20 - 30 ppm)	40 a 50 mL/hL	1 a 1.5 g/hL (10 - 15 ppm)
50 mL/hL	4 a 5 g/hL (40 - 50 ppm)	60 a 70 mL/hL	1.5 a 2 g/hL (15 - 20 ppm)
80 mL/hL	7 a 10 g/hL (70 - 100 ppm)	80 a 90 mL/hL	2.5 g/hL (25 ppm)
100 mL/hL	12 a 15 g/hL (120 - 150 ppm)	100 a 120 mL/hL	3 g/hL (30 ppm)

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.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores (sensible a las heladas).
- Fecha de utilización óptima: 18 meses.
- No utilizar envases abiertos.

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.

