

SILIGEL®

Solution colloïdale de dioxyde de silicium liquide à 30% stabilisée en milieu alcalin, facilitant la floculation et accélérant la sédimentation lors des opérations de collage.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement CE n°606/2009, et au Food Chemical Codex.

SPÉCIFICITÉS

SILIGEL® est recommandé :

- Pour les vins et moûts issus de vendanges botrytisées.
- En association avec les colles organiques, lors du collage des vins jeunes.

SILIGEL® est un produit naturel caractérisé par une intensité de charge élevée au pH du vin.

SILIGEL® peut aussi être utilisé sur d'autres boissons (jus de fruits, cidres, bières, ...).

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Dans le cas des vins difficiles à clarifier, riches en mucilages (pectines et glucanes) et en colloïdes, **SILIGEL®** facilite la floculation et la sédimentation des colles.

Lors du collage **SILIGEL®** :

- Evite le surcollage.
- Accélère la sédimentation.
- Améliore le tassement des lies.

SILIGEL® améliore significativement la filtrabilité des vins.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect liquide

Couleur opalescent

Solubilité à l'eau chaude (*Insoluble dans l'eau froide*)

ANALYSES CHIMIQUES

pH (à 20°C) 8,5-10

Densité 1,20 ± 0,01 g/L

SiO₂ 30 ± 1 %

Na₂O total ≤ 0,2 %

Métaux lourds < 10 ppm

Plomb < 5 ppm

Mercure < 1 ppm

Arsenic < 3 ppm



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **SILIGEL®** est toujours associé à une colle protéique, le plus souvent les gélatines.

DOSE D'EMPLOI

- À définir préalablement par un test en laboratoire. La dose dépend du degré de turbidité originelle et du type de colle utilisé.

2 à 10 cL/hL de SILIGEL®

SILIGEL®	GÉLATINE (équivalent poudre)	GÉLATINE (GECOLL® SUPRA)	ICHTYOCOLLE
3 cL/hL	2 à 3 g/hL	4 à 5 cL/hL	1 à 1,5 g/hL
5 cL/hL	4 à 5 g/hL	6 à 7 cL/hL	1,5 à 2 g/hL
8 cL/hL	7 à 10 g/hL	8 à 9 cL/hL	2,5 g/hL
10 cL/hL	12 à 15 g/hL	10 à 12 cL/hL	3 g/hL

Dans le cas des vins jeunes ou des vins / moûts issus de raisins botrytisés, il est recommandé d'augmenter la dose de **SILIGEL®**.

MISE EN ŒUVRE

Dans le cas d'un collage :

- On ajoute **SILIGEL®** en premier lorsque l'on souhaite améliorer les conditions de clarification.
- On ajoute **SILIGEL®** en dernier lorsque l'on souhaite éliminer des tanins pour corriger la structure phénolique.

Diluer **SILIGEL®** dans une fraction de vin à raison de 10% de **SILIGEL®**, puis ajouter au cours d'un remontage d'homogénéisation à l'aide d'un **OENODOSEUR**. L'incorporation de la gélatine ou de l'**ICHTYOCOLLE** se fera aussitôt après.

Respecter les conditions d'utilisation des colles protéiques.

CONSERVATION

- Produit dénaturé par le gel : conserver à une température comprise entre 2°C et 25°C.
- Sensible aux contaminations des microorganismes : bien refermer les récipients entamés ; ne jamais verser le produit non utilisé dans l'emballage ; prélever en prenant toutes précautions de propreté.
- D.L.U.O. : 18 mois.
- Emballage entamé bien refermé DLU : 15 jours.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 1 L – carton de 15 x 1 L.
Bidon de 5 L – carton de 4 x 5 L.
Bidon de 10 L.
Jerrican de 20 L.
Fût de 120 L.