

SILIGEL®

Soluzione colloidale di biossido di silicio stabilizzato al 30% in mezzo alcalino. Agevola la flocculazione ed accelera la sedimentazione nelle operazioni di chiarifica.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934 ed al Food Chemical Codex.

SPECIFICITÀ

SILIGEL® si presta particolarmente:

- Su vini prodotti da uve bottrizzate;
- Su vini giovani in associazione a chiarificanti proteici.

SILIGEL® è un prodotto naturale caratterizzato da elevata intensità di carica al pH del vino.

SILIGEL® si presta anche all'utilizzo quale coadiuvante di chiarifica di altre bevande (succhi di frutta, sidro, birra...).

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Sui vini difficili da chiarificare, ricchi in mucillagini (pectine - glucani) ed in colloidali, SILIGEL® facilita la flocculazione e la sedimentazione degli agenti di chiarifica, nel corso della quale SILIGEL®:

- Evita il surcollaggio;
- Accelera la sedimentazione;
- Migliora la compattazione delle fecce.

SILIGEL® migliora inoltre significativamente la filtrabilità dei vini.

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	liquido	Solubilità	in acqua calda (<i>Insolubile a freddo</i>).
Colore	chiaro opalescente	Densità (g/L)	1200 ± 1

ANALISI CHIMICHE

pH (20°C)	8 - 10,5	Piombo (ppm)	< 5
SiO ₂ (%)	30 ± 0,5	Arsenico (ppm)	< 3
Na ₂ O totale (%)	≤ 0,3	Mercurio (ppm)	< 1
		Metalli pesanti (ppm)	< 10



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- **SILIGEL®** viene sempre utilizzato in associazione ad un chiarificante proteico, più frequentemente con le gelatine.

DOSI D'IMPIEGO

- Da definirsi preventivamente, in laboratorio, mediante prove in piccola scala. La dose dipende dal livello di torbidità iniziale e dal tipo di chiarificante proteico utilizzato in sinergia.

20 - 100 mL/hL de **SILIGEL®**.

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

Su vini giovani o su mosti/vini ottenuti da uve bottrizzate, si raccomanda di aumentare congruamente la dose di **SILIGEL®**.

APPLICAZIONE

In chiarifica:

- Si aggiunge per primo **SILIGEL®** allorché si desidera migliorare la "presa di colla" e le condizioni generali di chiarifica, accelerando la sedimentazione.
- Si aggiunge **SILIGEL®** successivamente al chiarificante nel caso si desideri esaltare l'azione correttiva del biossido di silicio sulla matrice polifenolica.

Disperdere **SILIGEL®** in vino in ragione del 10%, indi addizionarlo gradualmente alla massa nel corso di un rimontaggio di omogeneizzazione, preferibilmente utilizzando un **OENODOSEUR**. L'incorporazione del chiarificante proteico (gelatina od **ICHTYOCOLLE**) avverrà in precedenza, od immediatamente dopo. Rispettare le prescrizioni d'uso dei chiarificanti proteici.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori (Teme il gelo).
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 18 mesi.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

CONFEZIONAMENTO

Tanica da 1,2 kg – Cartone da 4 x 1,2 kg.
Tanica da 6 kg – Cartone da 4 x 6 kg.
Jerrican da 24 kg.

