

SILIGEL®

SILIGEL® - это 30-процентный коллоидный раствор диоксида кремния. Применяется для стимуляции флокуляции и ускорения осаждения в процессе оклейки.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ЕС 2019/934.

ОПИСАНИЕ

SILIGEL® рекомендуется:

- Для сула и вина из ботритизированного винограда.
- Для оклейки молодых вин (в сочетании с органическими оклеивающими агентами).

SILIGEL® - натуральный продукт, отличающийся высокой интенсивностью заряда при нормальном pH вина.

SILIGEL® также может применяться для других напитков (фруктовых соков, сидра, пива и др.).

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

SILIGEL® стимулирует флокуляцию и способствует осаждению в сложных для осветления винах с высоким содержанием коллоидов и слизистых веществ (пектинов и глюканов).

В процессе оклейки **SILIGEL®**:

- Позволяет избежать переоклейки.
- Ускоряет осаждение.
- Способствует образованию более компактного осадка.

SILIGEL® существенно улучшает фильтруемость вин.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма	жидкость	Растворимость	растворим в горячей воде.
Цвет	опаловый	Плотность (г/л)	1 200 ± 1

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

pH (при 20°C)	8 - 10.5	Тяжелые металлы (ppm)	< 10
SiO ₂ (%)	30 ± 0.5	Свинец (ppm)	< 5
Общий Na ₂ O (%)	≤ 0.3	Ртуть (ppm)	< 1
		Мышьяк (ppm)	< 3



LAFFORT

l'œnologie par nature

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- **SILIGEL®** всегда применяется в сочетании с каким-либо белковым оклеивающим агентом, чаще всего с желатином.

ДОЗИРОВКА

- Определяется по результатам предварительных лабораторных тестов. Дозировка зависит от степени мутности и типа используемого средства для оклейки.

От 20 до 100 мл/гл SILIGEL®

SILIGEL®	ЖЕЛАТИН (ЭКВ. В ПОРОШКОВОЙ ФОРМЕ)	ЖЕЛАТИН (GECOLL® SUPRA)	ICHTYOCOLLE
30 мл/гл	от 2 до 3 г/гл	от 40 до 50 мл/гл	от 1 до 1,5 г/гл
50 мл/гл	от 4 до 5 г/гл	от 60 до 70 мл/гл	от 1,5 до 2 г/гл
80 мл/гл	от 7 до 10 г/гл	от 80 до 90 мл/гл	2,5 г/гл
100 мл/гл	от 12 до 15 г/гл	от 100 до 120 мл/гл	3 г/гл

Для молодых вин и для вина/сусла из ботритизированного винограда рекомендуется увеличить дозу **SILIGEL®**.

ПРИМЕНЕНИЕ

Для оклейки:

- **SILIGEL®** должен быть внесен раньше других продуктов, если он применяется с целью улучшения условий осветления.
- **SILIGEL®** должен быть внесен в последнюю очередь, если он применяется с целью устранения танинов и корректировки фенольной структуры.

Приготовьте 10% раствор **SILIGEL®** в порции вина и внесите раствор в бродильную емкость в процессе ремонтажа с помощью **OENODOSEUR**. После этого сразу внесите желатин или **ICHTYOCOLLE**.

Соблюдайте условия применения белковых продуктов для оклейки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре (продукт чувствителен к воздействию мороза).
- Срок хранения: 18 месяцев.
- Использовать сразу после вскрытия упаковки.

УПАКОВКА

- Канистра 1,2 кг – коробка 15 x 1,2 кг.
- Канистра 6 кг – коробка 4 x 6 кг.
- Канистра 24 кг.

