








CHIARIFICANTI

SIL FLOC

Sol di silice

	<p>COMPOSIZIONE Soluzione colloidale a pH basico di biossido di silicio al 30%.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Sil Floc contiene particelle di biossido di silicio caricate negativamente e di dimensione controllata e costante (100-150 Å) che consente lo sviluppo di un'enorme superficie di contatto. Utilizzato in abbinamento a chiarificanti proteici come gelatine e colla di pesce, assicura una chiarifica rapida e completa, favorisce la formazione di fecce compatte e migliora la filtrabilità di mosti e vini. Sil Floc è poco sensibile all'azione dei colidi per questo se ne consiglia l'applicazione nella chiarifica di vini e mosti difficili, come ad esempio quelli ottenuti da uve botrytizzate.</p>
	<p>APPLICAZIONI Chiarifica di mosti e vini</p>
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 40-100 g/hL su mosto bianco. ▪ 25- 75 g/hL su vini e filtrati dolci. <p>Si raccomanda di effettuare prove preliminari di chiarifica in laboratorio per decidere il corretto dosaggio di Sil Floc e il corretto rapporto Sil Floc/gelatina o Sil Floc/colla di pesce. Indicativamente, per ogni grammo (riferito alla sostanza secca) di gelatina o colla di pesce si impiegano 10-15 mL di Sil Floc.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere Sil Floc direttamente nella massa da trattare in modo omogeneo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Per illimpidire: aggiungere Sil Floc prima della gelatina o della colla di pesce. ▪ Per ridurre astringenza/amaro: aggiungere prima gelatina/colla di pesce, attendere almeno 30 minuti che la proteina faccia il suo effetto e poi aggiungere Sil Floc. ▪ Per trattamenti correttivi: aggiungere prima il chiarificante correttivo (carbone, PVPP, caseinato, ecc.), attendere almeno 30 minuti che faccia il suo effetto, poi aggiungere Sil Floc. <p>Il trattamento con Sil Floc deve essere fatto preferibilmente a temperature non inferiori a +12°C.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 25 kg – 1000 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Conservare il prodotto a temperature non inferiori a +10° C</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.