



## Chiarificanti

# SIL FLOC

Codice Scheda: SilFloc/it  
Revisione: n° 4 Gennaio 2007  
Pag. 1/2

### SOL DI BISSIDO DI SILICIO PURISSIMO AL 30%

#### COMPOSIZIONE

Sol di silice

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione opalescente di colore bianco-grigio, inodore.

Dispersione acquosa stabile di biossido di silicio puro.

SIL FLOC contiene particelle di biossido di silicio omogenee, di dimensione controllata e costante (100-150 Å), caricate negativamente. Il finissimo grado di suddivisione della dispersione assicura inoltre una enorme superficie specifica di contatto.

La soluzione ha pH 9.0 - 10.5

SIL FLOC è stabile a temperatura ambiente e conservabile per lungo tempo, ma teme le basse temperature.

#### APPLICAZIONI

SIL FLOC esplica la massima efficacia se impiegato in combinazione con una gelatina come PULVICLAR S o HYDROCLAR. In questo modo si ottiene una chiarificazione rapida e completa, con un ridotto volume di deposito, che si presenta compatto e di maggior peso specifico rispetto ad altre chiarifiche tradizionali. Il mosto/vino così trattato risulta anche più filtrabile e meno ricco di sostanze polifenoliche ossidabili.

SIL FLOC è particolarmente indicato per il trattamento di mosti bianchi, dove la chiarificazione deve essere veloce e completa; è efficace anche nel trattamento dei filtrati dolci. SIL FLOC è utilizzato inoltre nel trattamento dei succhi di frutta, in combinazione con PULVICLAR S.

#### DOSI

40-100 g/hl su mosto bianco.

25- 75 g/hl su vini e filtrati dolci.

50-100 g/hl su succhi

Essendo impiegato sempre in combinazione con gelatina, è opportuno stabilire le dosi ed i rapporti d'impiego mediante prove preliminari di chiarifica in laboratorio. Generalmente si impiega una parte di gelatina e 10-15 parti di sol di silice.

#### MODALITA' D'USO

Disperdere SIL FLOC direttamente nella massa da trattare in modo omogeneo.

SIL FLOC deve essere aggiunto prima della gelatina. Nel caso vengano usati altri prodotti chiarificanti (carbone, bentonite, etc.), questi devono essere addizionati prima di SIL FLOC, per un tempo sufficiente alla loro azione.

Il trattamento chiarificante con SIL FLOC deve essere preferibilmente condotto a temperature non inferiori a +12°C.

#### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Giara kg 1000

Canestro kg 25

Conservare il prodotto a temperature non inferiori a +10° C

#### PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

pH	9 - 10.5
Densità (g/L)	1210 -1225 a 20°C
Diametro soli (nm)	10 +/- 2
Residuo secco (%)	≥ 30 min.
Torbidità (NTU)	< 100
Metalli pesanti (mg/kg Pb)	< 10
Arsenico (mg/kg As)	< 3
Piombo (mg/kg Pb)	< 5



*Chiarificanti*  
**SIL FLOC**

Codice Scheda: SilFloc/it  
Revisione: n° 4 Gennaio 2007  
Pag. 2/2

I valori sono stati determinati con metodi Ufficiali o con metodi interni Esseco. Restiamo comunque a disposizione per ogni altra informazione non riportata.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:  
Regolamento CEE 1493/99