



SIL FLOC

SOLUÇÃO DE DIÓXIDO DE SILÍCIO PURO A 30%

COMPOSIÇÃO

Solução aquosa de dióxido de silício puro estável a 30%, com pH entre 9,0 e 10,5

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: solução opalescente cinzenta-esbranquiçada, inodoro.

SIL FLOC contém partículas de dióxido de silício em suspensão coloidal, com dimensões consistentes, controladas e homogêneas (100 – 150 Å) e que ao pH do vinho se apresentam carregadas negativamente. O padrão de dispersão ultrafino confere uma enorme superfície de contacto específico, o que torna **SIL FLOC** o agente clarificante ideal a ser usado em conjunto com gelatina e cola de peixe.

A sua capacidade clarificante tem por base a floculação recíproca entre as partículas carregadas negativamente de dióxido de silício e as partículas carregadas positivamente da gelatina ou cola de peixe. Os floculantes que se formam da reação entre o **SIL FLOC** e os agentes clarificantes proteicos precipitam, causando a sedimentação das partículas suspensas e consequentemente turbidez. A aplicação de **SIL FLOC** acelera e melhora o processo de clarificação, além de favorecer a formação de borras mais compactas. Em adição, uma vez que não é sensível a coloides protetores, **SIL FLOC** é também adequado ao tratamento de mostos/vinhos obtidos de uvas afetadas por *botrytis* e todos os outros difíceis de clarificar e filtrar.

APLICAÇÕES

SIL FLOC apresenta maior eficiência quando usado em conjunto com gelatina e cola de peixe na clarificação de mostos brancos, mostos de fruta, filtrados doces, vinhos e vinagres, para:

- acelerar a sedimentação de borras;
- obter borras compactas;
- melhorar a filtrabilidade;
- eliminar substâncias polifenólicas instáveis.

DOSES

Mostos brancos e mostos de fruta: 40 – 100 g/hL

Vinhos e filtrados doces: 25 – 75 g/hL

SIL FLOC deve ser sempre usado em conjunto com gelatina ou cola de peixe, pelo que as doses e proporções devem ser definidas de acordo com os testes no laboratório de clarificação preliminares.

A razão a aplicar é normalmente 1 g de proteína por cada 10-15 mL de solução de sílica.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Distribuir uniformemente o **SIL FLOC** diretamente no volume a ser tratado.

Se o principal objetivo for a clarificação, o **SIL FLOC** deve ser adicionado antes da gelatina ou da cola de peixe.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 25 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto a temperaturas > 10 °C, num local fresco, seco e longe de fontes de luz.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado. Usar rapidamente.



Agentes Clarificantes

SIL FLOC

Código da Ficha: SilFloc/pt

Revisão nº 5, fevereiro 2012

Pag. 2/2

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH	9 – 10,5
Densidade (g/L)	1210 – 1225 a 20 °C
Resíduo seco (%)	≥ 30
Turbidez (NTU)	< 100

Estes valores foram obtidos usando quer métodos oficiais, quer métodos internos da Esseco. Informação adicional não indicada aqui será disponibilizada mediante pedido.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.