

SIL 30 DC

Sol di biossido di silicio purissimo ad alta attività in concentrazione al 30%

APPLICAZIONI

Sil-30 DC è una sospensione colloidale estremamente pura di biossido di silicio al 30%. È un liquido acquoso di color bianco opalescente, con pH prossimo a 10. Impiegato nei mosti o nei vini assieme alla gelatina, si lega a quest'ultima in tempi molto brevi formando (flocculazione reciproca) dei coaguli fittissimi e pesanti che precipitano inglobando altri colloidali e le particelle sospese (torbido) che vengono così trascinate a fondo. Si ha in questo modo un notevole e rapido processo di chiarificazione, caratterizzato da un sedimento estremamente ridotto.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Il trattamento chiarificante con **SIL-30 DC** va di norma abbinato ad una gelatina per uso enologico (Sologel). L'aggiunta di **SIL-30 DC** va fatta direttamente nella massa da chiarificare mediamente in dose da 50 a 100 g/hl. Le dosi più elevate vengono riservate ai mosti più torbidi o comunque ai prodotti che presentano maggiori difficoltà ad illimpidire; le dosi intorno ai 50-70 g/hl sono, di norma, sufficienti per i mosti-vini o vini grezzi.

Appena eseguita l'aggiunta del **SIL-30 DC**, e dopo una perfetta omogeneizzazione della massa, si procede alla seconda aggiunta, quella della gelatina, anch'essa perfettamente omogeneizzata alla massa.

La dose di gelatina (calcolata come prodotto secco) dovrà corrispondere a circa 1/10-1/15 della dose di **SIL-30** impiegata.

Tenendo presente la grande variabilità delle situazioni contingenti e della composizione fisico-chimica della massa da chiarificare, soprattutto nel caso di mosti freschi, si consiglia di effettuare preventivamente qualche prova in piccolo (in cilindri da 500 oppure 1000-2000 ml) nel laboratorio della cantina, utilizzando lo stesso mosto e variando eventualmente le dosi, sia di **SIL-30 DC** che di gelatina; a distanza di un quarto d'ora o poco più è quasi sempre possibile prevedere se la chiarificazione della massa, impiegando le stesse dosi, avrà un decorso regolare o meno. Oppure tra le due o tre prove eseguite individuare quella che sembra dare il risultato migliore.

CONFEZIONI

Taniche da kg 25, 30, 40 e contenitori da kg 1000. **Sil-30 DC** teme il gelo.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

