

SILIGEL®

Solución coloidal líquida de dióxido de silicio al 30% utilizado principalmente para facilitar la floculación y acelerar la sedimentación durante las operaciones de encolado.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) nº606/2009 y al Food Chemical Codex.

DESCRIPCIÓN

SILIGEL® está recomendado:

- Para los mostos y vinos procedentes de vendimias botritizadas.
- En combinación con las colas orgánicas.

SILIGEL® es un producto natural caracterizado por una elevada intensidad de carga al pH del vino.

SILIGEL® puede ser también utilizado en otras bebidas (zumos de fruta, sidras, cervezas,...).

APLICACIONES ENOLÓGICAS

En el caso de los vinos de difícil clarificación, ricos en mucílagos (pectinas y glucanos) y en coloides, SILIGEL® facilita la floculación y la sedimentación de la cola.

Durante el encolado SILIGEL®:

- Evita el sobreencolado.
- Acelera la sedimentación.
- Mejora la compactación de las lías.

SILIGEL® mejora significativamente la filtrabilidad de los vinos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto líquido

Color opalescente

Solubilidad en agua caliente (*no soluble en agua fría*)

ANÁLISIS QUÍMICOS

pH (a 20°C) 8,5-10

Densidad 1,20 ± 0,01 g/L

SiO₂ 30 ± 1 %

Na₂O total ≤ 0,3 %

Metales pesados < 10 ppm

Plomo < 5 ppm

Mercurio < 1 ppm

Arsénico < 3 ppm



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **SILIGEL®** se usa siempre en combinación con una cola proteica, en general con la gelatina.

DOSIS DE EMPLEO

- Definir previamente la dosis de tratamiento mediante una prueba de laboratorio.

La dosis depende del grado de turbidez inicial y del tipo de cola utilizada.

De **20 a 100 mL/hL** de **SILIGEL®**.

SILIGEL®	GELATINA (en polvo)	GELATINA (GECOLL® SUPRA)	ICHTYOCOLLE
3 cL/hL	2 a 3 g /hL	4 a 5 cL/hL	1 a 1,5 g/hL
5 cL/hL	4 a 5 g /hL	6 a 7 cL/hL	1,5 a 2 g/hL
8 cL/hL	7 a 10 g/hL	8 a 9 cL/hL	2,5 g/hL
10 cL/hL	12 a 15 g/hL	10 a 12 cL/hL	3 g/hL

En el caso de vinos jóvenes o de vinos o mostos procedentes de uvas botritizadas, se recomienda aumentar la dosis de **SILIGEL®**.

MODO DE EMPLEO

En el caso de un encolado:

- Adicionar **SILIGEL®** en primer lugar cuando se desee mejorar las condiciones de clarificación.
- Adicionar **SILIGEL®** en último lugar cuando se desee eliminar los taninos para corregir la estructura fenólica.

Diluir **SILIGEL®** en una porción de vino a una dosis de 10% de **SILIGEL®**, a continuación adicionar durante un remontado de homogeneización con la ayuda de un **OENODOSEUR** (sistema venturi). La introducción de la gelatina o de la **ICHTYOCOLLE** se efectuará inmediatamente después.

Respetar las condiciones de utilización de las colas proteicas.

CONSERVACIÓN

- Producto desnaturalizado por heladas: conservar a una temperatura superior a 2°C e inferior a 25°C.
- Sensible a la contaminación de micro-organismos. Cerrar correctamente el recipiente abierto.

No trasegar el producto no utilizado en el envase abierto. Utilizar el producto tomando todas las precauciones de limpieza.

- Fecha de consumo preferente: 18 meses
- Embalaje abierto pero bien cerrado: 15 días.

ENVASES

Bombona de 1 L - cartón de 15 x 1 L.

Bombona de 5 L - cartón de 4 x 5 L.

Bombona de 10 L.

Jerrycan de 20 L.

Contenedor de 1200 kg.

