



Gel de sílice

El gel de sílice es un auxiliar para la clarificación de los vinos. Se utiliza en asociación con una cola protéica.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** suspensión coloidal de sílice estabilizada en un medio alcalino (30%).
- **Interés enológico:** se utiliza para la clarificación del vino, en asociación con clarificadores de origen proteico. El gel de sílice **acelera la floculación**, forma **floculados más pesados** que precipitan mejor, **mejora la filtrabilidad** y **evita el sobreencolado**.



MODO DE EMPLEO

- Diluir a 10 % en vino y luego incorporar esta solución al vino, asegurando una distribución homogénea. Añadir antes de agregar la cola proteica para mejorar la clarificación. Añadir después de la cola proteica para eliminar los taninos y mejorar la estructura fenólica.
- **No utilizar en combinación con la caseína.**
- **Dosis de empleo:** 3 cL/hL.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** líquido opalescente

QUÍMICAS

- **pH a 20°C:** 8 a 10,5
- **Pérdida a la desecación:** < 7 %

LÍMITES

- **Metales pesados:** < 10 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Garrafas de 6 kg (5 L) (cajas de 4 garrafas) y garrafas de 24 kg (20 L).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GD/10-09-2024. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM