

SILISOL

Sol de silice colloïdale

CLARIFICATION DES VINS DIFFICILES

CARACTERISTIQUES

- ◆ **SILISOL**, sol de silice liquide à 30% d'acide silicique, est particulièrement adapté au traitement des vins difficiles à clarifier : vins riches en mucilages et en colloïdes (pourriture grise en particulier).
Son action est aussi efficace sur vins blancs que sur vins rosés.
- ◆ **SILISOL** ne peut flocculer seul : sa floculation est obtenue par action mutuelle des particules de silice avec une colle protéique à longue chaîne moléculaire, gélatine (**GELISOL** ou **GELATINE EXTRA**) ou colle de poisson (**CRISTALINE**).
- ◆ Dans la plupart des cas l'élimination conjointe de certaines amertumes dues aux excès accidentels de polyphénols améliore la qualité gustative des vins blancs et rosés.
- ◆ La floculation est rapide, les lies compactes, peu volumineuses.
- ◆ **SILISOL** est une suspension aqueuse de particules de silice chargée négativement.
- ◆ **SILISOL** :
 - accélère les processus de clarification,
 - évite les surcollages,
 - permet d'obtenir un meilleur tassement des lies,
 - améliore la filtrabilité des vins,
 - supprime l'amertume liée à un excès de tanins.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ 1 cL/hL à 10 cL/hL de **SILISOL**
Associés à 1 cL/hL à 10 cL/hL de **GELISOL** ou à 1 cL/hL à 3 cL/hL de **CRISTALINE**.

PREPARATION

- ◆ Diluer **SILISOL** dans un peu de vin (1 L **SILISOL** /10 L de vin).
- ◆ Incorporer et bien disperser **SILISOL** au cours d'un remontage (au moins 1/3 de la cuve) avec une pompe doseuse ou un DOSACOL.
- ◆ Aussitôt après, introduire directement **GELISOL** ou **CRISTALINE**, au cours du remontage, avec une dilution préalable dans un peu d'eau froide.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Bidon de 1L – carton de 15 X 1L.
- ◆ Bidons de 5 L, 10 L, 20 L.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, hors gel.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.