

CLARIFICANTES



40 SIL®

CLARIFICANTE COM AÇÃO RÁPIDA

COMPOSIÇÃO



Sol. de bióxido de silício (E 551) 40%..

CARACTERÍSTICAS



40 SIL® é uma solução aquosa de bióxido de silício (SiO₂) estabilizada com cátions de pH 9. As suas partículas, de dimensões homogêneas, que juntamente com uma elevada concentração, conferem ao produto uma elevadíssima reatividade. A presença de grupos hidroxilos (OH), distribuídos sobre a superfície da mistura coloidal, confere às partículas uma carga negativa, com capacidade de formar ligações eletrostáticas com as substâncias de carga positiva, como gelatinas e proteínas.

APLICAÇÕES



Pelas suas características, a 40 SIL® deve ser utilizada em associação com gelatina (PREMIUM® GEL ou GELAXINA FLUID) ou outros clarificantes proteicos (albuminas animais ou colas de peixe); em associação com este tipo de clarificantes, a 40 SIL®, forma um retículo, que precipita, obtendo-se desta forma, um líquido perfeitamente limpo e um depósito muito mais compacto do que aqueles que são obtidos com clarificações tradicionais.

Durante as precipitações são absorvidos parte dos colóides, substâncias fenólicas e proteicas, conferindo uma importante ação estabilizante e permitindo uma melhoria da filtrabilidade.

É utilizada na clarificação estática e dinâmica dos mostos. Nos vinhos brancos e tintos não altera as características cromáticas e aumenta em simultâneo a estabilidade às oxidações. 40 SIL® é também utilizada no tratamento dos vinhos com ferrocianeto, assegurando uma rápida e completa eliminação.

O uso de 40 SIL® deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

CLARIFICANTES



40 SIL®

CLARIFICANTE COM AÇÃO RÁPIDA



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

40 SIL® é uma solução pronta a usar, sempre em associação com gelatinas ou outras proteínas.

No caso do utilização de mais clarificantes, seguir a seguinte ordem:

Bentonite, Ferrocianeto, 40 SIL®, clarificante proteico.

Acrescentar diretamente à massa a tratar, assegurando uma boa homogeneização.



DOSES

50 - 100 g/hl nos mostos;

25 - 50 g/hl nos vinhos.

AVISO: é oportuno efetuar ensaios prévios em laboratório, para estabelecer as doses de 40 SIL® e as relações com gelatina; de forma indicativa, a relação de gelatina/sol de sílica, varia entre 1 : 5 e 1 : 15.



EMBALAGEM

IBC de 1.200 kg.



CONSERVAÇÃO

O produto deve ser conservado em ambiente fresco e seco; o produto é danificado pelo gelo; conservar a uma temperatura superior a 5°C.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.