

Solution colloïdale de dioxyde de silicium

Facilite la floculation et accélère la sédimentation lors des collages protéiques

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

SILEXEL est un produit naturel recommandé :

- En association avec les colles organiques, lors du collage des vins jeunes : facilite la floculation et la sédimentation.
- Pour les vins et moûts difficiles à clarifier, riches en mucilages (pectines et glucanes) et en colloïdes (botrytis).
- Pour éviter le surcollage
- Pour améliorer le tassement des lies

MISE EN ŒUVRE

SILEXEL est toujours associé à une colle protéique, le plus souvent une gélatine ou une colle de poisson. Diluer **SILEXEL** dans une fraction de vin à raison de 10%, puis ajouter au cours d'un remontage d'homogénéisation à l'aide d'une pompe doseuse. L'incorporation de la gélatine ou de la colle de poisson se fera aussitôt après. Respecter les conditions d'utilisation des colles protéiques.

DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 2 à 3 cL/hL. Essais préalables conseillés au laboratoire.
- Conditionnement : Bouteille 1L. A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, A L'ABRI DU GEL.