

SILISOL FL

Sol de sílica específico para flotação

CARACTERÍSTICAS

Silisol FL é uma solução coloidal de dióxido de silício a 30% em fase aquosa. Ajuda a eliminar polifenóis oxidáveis em brancos e rosés.

O seu grau de pureza e a sua elevada carga permitem formar flocos de forma mais rápida e compacta, melhorando assim o processo de flotação.

APLICAÇÃO

Silisol FL coagula com eficácia as proteínas dos mostos submetidos a tratamento de flotação.

A sua aplicação, normalmente associada à de **Vinigel/ Proveget e Maxibent**, permite flotações rápidas e eficientes em qualquer tipo de mosto, maximizando o desempenho graças ao seu elevado poder de compactação.

Elimina parte dos polifenóis oxidáveis, evitando o escurecimento e notas amargas.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Respeita o carácter aromático dos vinhos.

COMPOSIÇÃO

Sol de sílica.

DOSE

Mosto **10 - 20 ml/hl**

A dosagem varia de acordo com o grau de limpeza e compactação das borras desejado.

Recomenda-se realizar testes prévios no Shaker e utilizar o variador de dosagem do flotador para otimizar a dose.

MODO DE APLICAÇÃO

- Diluir, no depósito de preparação do flotador, a quantidade de **Silisol FL** a 25% com água fria.
- Homogeneizar bem a mistura.
- O produto está pronto para ser utilizado.

ASPETO FÍSICO

Líquido viscoso transparente.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 e 1.200 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS - EP 020 (REV.6)

SiO ₂ [% p/p]	29 - 31
pH	8 - 10,5
Na ₂ O [%]	0,29 - 0,35
Metais pesados [mg/kg]	< 10
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3

CONSERVAÇÃO

Conservar no recipiente de origem, em local fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferência antes de: 2 anos a partir da embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.

As informações detalhadas nesta ficha técnica respondem ao nosso conhecimento atual, a empresa não se responsabiliza pelo uso indevido ou fora do enquadramento legal de utilização do produto.