

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Gel de Silice

COMPOSITION :

GEL DE SILICE EN SOLUTION À 30 %
SOLUTION COLLOÏDALE DE SILICE À 300 g/l

Améliore le compactage des lies, la clarification et la sédimentation

► Permet aussi la formation rapide des flocules dans le processus de flottation

Caractéristiques physiques

Aspect : liquide visqueux

Couleur : transparent

Doses et mode d'emploi

Moûts : 10 - 20 ml/hl

Vins : 30 - 100 ml/hl

La dose varie selon le degré de limpidité et de compactage des lies désirés.

Il est recommandé de réaliser des essais préables afin d'optimiser la dose d'emploi.

Dans la flottation :

- Diluer le gel de silice dans 4 fois son poids d'eau froide.
- Bien homogénéiser.
- La solution est prête à l'emploi.

Dans le vin blanc et rosé :

- Le produit est prêt à l'emploi : ajouter le gel de silice et homogénéiser.

Analyse physico-chimique

Densité	g/l	1200 / 1216
pH	(à 10 %)	9,6 - 11
Na ₂ O	(%)	0,33-0,47
SO ₂	(% p/p)	28,9-30,8

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conformité

Produit conforme au codex œnologique international et aux réglementations en vigueur.

Conditionnement et stockage

Bidon de 5 kg

Bidon de 25 kg

À conserver dans son emballage d'origine non ouvert.

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE. LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.



soufflet
VIGNE

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - CS 20125 - LIMAS
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex
Tel. 04 74 65 31 04 - www.vinextase.com

FICHE TECHNIQUE MISE
À JOUR : 31/03/2017