

## GELISIL

# DOLMAR

### GEL DE SILICE

#### APPLICATIONS CENOLOGIQUES

**GELISIL** est un sol de silice liquide à 30 %. Il est recommandé pour le traitement des vins difficiles à clarifier. Il peut être utilisé aussi bien sur vins rouges que sur vins blancs et rosés.

Les particules de silice de **GELISIL**, chargées négativement, vont interagir avec les protéines chargées positivement pour former des flocons. Ces flocons entraînent les particules qui troublent le vin en suspension.

La floculation est rapide, les lies sont compactes et peu volumineuses. Il ne peut y avoir de surcollage avec GeliSil, la filtrabilité des vins est améliorée et l'amertume due à la présence des polyphénols est supprimée.

GeliSil ne peut être employé seul, il doit être associé à une colle protéique (Gelclar ou Colle de poisson).

#### DOSAGE ET DÉCLARATIONS

##### Dose d'emploi

De 10 à 100 ml/hl

Il est préférable de faire des essais en laboratoire afin d'affiner la dose optimale pour chaque vin.

##### Dose maximale autorisée

Non applicable.

##### Libre d'allergènes

Pas de contre-indications ou précautions particulières

#### MODE D'EMPLOI

Incorporer directement GeliSil à la cuve (au moins 1/3) lors d'un remontage ou à l'aide d'un injecteur de colle. Introduire 1 heure après environ Gelclar ou la Colle de poisson.

Effectuer un soutirage après sédimentation.

#### CONDITIONNEMENT ET DURÉE DE VIE

Bidon de 25kg et cuve de 1000 kg.

L'étiquetage des emballages comprend toujours la date d'expiration/consommation recommandée.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION ET DE TRANSPORT

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière.

**Attention:** GeliSil gèle à des températures inférieures à 0°C

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 606/2009 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.  
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.  
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.  
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Rev: 01/01/2019

**Biotech**  
enologie



#somosdolmar



Dolmar Productos Enológicos, S.L.

Polígono Entrecarreteras  
C/ La industria 22, 2600  
Haro - La Rioja - España  
info@dolmar.es  
www.dolmar.es