

FICHE TECHNIQUE : GEL DE SILICE

FORMULATION

Suspension colloïdale de silice stabilisée en milieu alcalin (30%).

DOMAINE D'APPLICATION

Auxiliaire de clarification des vins. S'utilise en association avec une colle protéique.

DOSAGE RECOMMANDÉ

3 cL/hL.

MODE D'EMPLOI

Diluer à 10 % dans du vin puis incorporer la solution dans le vin en assurant une répartition homogène.

- Ajouter avant la colle protéique pour améliorer la clarification.
- Ajouter après la colle protéique pour éliminer des tanins et améliorer la structure phénolique.

Ne pas utiliser en association avec la caséine.

SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES	
Aspect et couleur	Liquide opalescent
CHIMIQUES	
pH à 20°C	8 à 10,5
Perte au séchage	< 7 %

LIMITES	
Métaux lourds	< 10 mg/kg
Arsenic	< 3 mg/kg
Plomb	< 5 mg/kg
Mercuré	< 1 mg/kg

CONSERVATION

Conserver à température ambiante (entre 5 et 25°C).

Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Bidons de 6 kg (5 L) (carton de 4 bidons) et de 24 kg (20 L) (palette de 28 bidons).



AM/31-10-2019

Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications) et au Food Chemical Codex (FCC).



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE

Tél : +33 (0)5 57 77 92 92