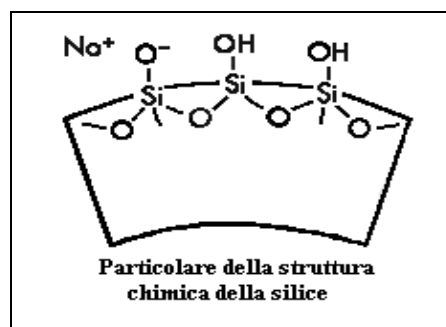


# KEMISOL

SOL DI SILICE AL 30%

I sol di silice enologici sono delle dispersioni o sol acquosi di particelle di diossido di silicio ( $\text{SiO}_2$ ) idrossilate in superficie. Sono coadiuvanti di natura colloidale caricati elettronegativamente e per questo presentano una certa stabilità in ambiente acquoso.



Le proprietà dei sol di silice sono di grande aiuto nella chiarifica dei mosti e dei vini. A pH 3 l'aggiunta di sol di silice provoca la formazione di una dispersione colloidale diluita che interagisce con le sostanze proteiche, ma non coagula. La reticolazione interviene in un secondo tempo all'aggiunta di una colla organica o proteica (ittiocolla, gelatina, albumina) alla quale viene sempre associato. La flocculazione inizia con la formazione di un precipitato compatto favorendo così la sfecciatura.

- ✓ **CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:** Sui mosti **KEMISOL** è particolarmente indicato per ottenere una rapida sfecciatura che permetta di eliminazione buona parte dei lieviti indigeni e degli enzimi ossidasici. Questo effetto defecante permette inoltre di stabilizzare preventivamente la componente polifenolica eliminandoli evitando così che si ossidino.  
Sui vini **KEMISOL** consente un altrettanto rapida sedimentazione delle fecce di chiarifica con ripercussioni positive sulla stabilità colloidale e sulla filtrabilità permettendo, soprattutto in associazione con la gelatina, l'eliminazione di mucillagini e colidi protettori.
- ✓ **COMPOSIZIONE:** sol di silice al 30%
- ✓ **APPLICAZIONE:** **KEMISOL** costituisce un efficace apporto tecnologico nel trattamento chiarificante dei mosti e dei vini in associazione con una colla proteica.
- ✓ **DOSI:** considerato che **KEMISOL** va utilizzato congiuntamente ad un collante proteico (principalmente gelatina) si consiglia di utilizzare una dose variabile da 5 a 10 volte il peso del collante utilizzato. In ogni caso le dosi sono comunque variabili dai 25 ai 80 ml/HL sia esso utilizzato nei vini o nei mosti.

- ✓ **MODALITÀ D'USO:** Disperdere la quantità stabilita di **KEMISOL** in 3-5 parti d'acqua omogenizzando bene il tutto. Aggiungere la sospensione direttamente al mosto o al vino provvedendo ad una adeguata agitazione. Successivamente aggiungere un collante di origine proteica (Gelatina: GH 50, Hydrogel, Orosyl, Orogel, Fogel, Gel Fish – Albumina: Ovoklar). Nel caso vengano utilizzati altri prodotti chiarificanti (carbone, bentonite ecc.), questi devono essere addizionati prima di KEMISOL per un tempo sufficiente alla loro azione. La sequenza da seguire per l'aggiunta dei prodotti chiarificanti risponde sempre alla stessa regola d'oro: il coadiuvante elettronegativo (es. bentonite, sol di silice, carbone) prima del coadiuvante elettropositivo (colle proteiche es. albumine, gelatine).
- ✓ **CONFEZIONE:** canestri da 30 Kg  
big da 1000 Kg (circa)
- ✓ **CONSERVAZIONE:** I sol di silice sono sensibili al freddo e possono precipitare se stoccati a bassa temperatura (< 10°C). Evitare pertanto il verificarsi di tali situazioni.
- ✓ **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:**

Aspetto:	liquido legger.opaco	Viscosità:	8 mPa.s max (20°C)
Colore:	incolore	Alcali titolabili (come Na <sub>2</sub> O):	0.30%
Odore:	inodore	Solubilità:	totale in acqua
Superficie specifica:	205-255 m <sup>2</sup> /g	CBT:	max1000 UFC/cm <sup>3</sup>
Silice:	> 30%	Ferro:	max 90ppm
pH:	8.5-9.5 (a 20°C)	Piombio:	max 3 ppm
Densità: (20°):	1.195-1.210 g/m <sup>3</sup>	Arsenico:	max 1 ppm

Prodotto rispondente alle seguenti normative: REG. CE 1493 del 1999 (prodotti per uso enologico)  
Codex Oenologique International 1978

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO