

## SILIGEL®

30% koloidni rastvor SiO<sub>2</sub>

### SPECIFIKACIJA

SILIGEL® se preporučuje za:

- Vina i šire dobijene od grožđa napadnutog botrytisom
- U kombinaciji sa organskim bistrilima

### ENOLOŠKA PRIMENA

Preporučuje se za vina koja se teže bistre, kod visokog sadržaja pektina i glukana i različitih koloida. SILIGEL® potpomaže flokulaciju i taloženje bistrila.

Tokom bistrjenja SILIGEL®:

- Sprečava prebistravanje
- Ubrazava taloženje
- Poboljšava formiranje taloga

SILIGEL® značajno poboljšava filtrabilnost vina

### FIZIČKE OSOBINE

Opalescentna tečnost, rastvorljiva u toploj vodi

### HEMIJSKA ANALIZA

pH (20 C).....	8.5-10	Teški metali.....	< 10 ppm
Gustina.....	1.20 g/l	Olovo.....	< 5 ppm
SiO <sub>2</sub> .....	30%	Živa.....	< 1 ppm
Na <sub>2</sub> O ukupni.....	<0,2%	Arsen.....	< 3 ppm

### NAČIN UPOTREBE:

SILIGEL® se uvek upotrebljava u kombinaciji sa proteinskim bistrilima, najčešće sa želatinom.

Doza se određuje u laboratoriji i kreće se od 20-100 ml/hl

SILIGEL®	GELATINE (equivalent in powder)	GELATINE (GECOLL® SUPRA)	ICHTYOCOLLE
30 mL/hL	2 to 3 g /hL	40 to 50 mL/hL	1 to 1,5 g/hL
50 mL/hL	4 to 5 g /hL	60 to 70 mL/hL	1,5 to 2 g/hL
80 mL/hL	7 to 10 g/hL	80 to 90 mL/hL	2,5 g/hL
100 mL/hL	12 to 15 g/hL	100 to 120 mL/hL	3 g/hL

U slučaju mladih vina ili kod vina dobijenih od grožđa napadnutog botrytisom, preporučuje se veća doza

- SILIGEL® se dodaje prvi kada je cilj da se poboljšaju uslovi bistrenja
- SILIGEL® se dodaje poslednji kada je cilj da se uklone tanini radi popravljanja fenolne strukture

Razmutiti SILIGEL® u vinu 1:10 i dodati u vino pa homogenizovati. Želatin ili riblji mehur dodati odmah nakon toga. Pratiti uslove za korišćenje proteinskog preparata.

Čuvanje:

Na temperaturi 2-25 C. Osetljiv je na kontaminaciju mikroorganizmima te stoga nikako ne vraćati neiskorišćen preparat nazad u kontejner.

Rok trajanja 18 meseci