

CLARIFICANTES

BIOSOL

SOL DE SÍLICE

Coadyuvante ideal para clarificación y flotación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Su aplicación asociada de forma habitual a gelatina Biogel y bentonita Bentodex permite flotaciones rápidas y eficaces.
- Su utilización permite mejorar la compactación de las lías de clarificación acelerando la sedimentación. En el proceso de flotación permite formar flóculos compactos rápidamente.
- Aconsejable su empleo en vinos blancos varietales de elevada inestabilidad proteica Biosol asegura una menor pérdida aromática y sobre todo una mayor compactación de las lías y respeta el carácter aromático de los vinos.

COMPOSICIÓN

Partículas de sílice en solución acuosa.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

100 ml/hl de mosto o vino.

- *La dosis varía según el grado de limpieza y compactación de lías deseado. En vinos se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima.*
- En flotación, diluir en agua fría al 25% y homogeneizar bien la mezcla.
- En vinos blancos y rosados, añadir directamente Biosol y homogeneizar.
- Biosol, Biogel y Bentodex deben agregarse por separado.

PRESENTACIÓN

Líquido ligeramente viscoso y transparente.

Envase de 25 y 1.200 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 3 // 07/06/2016.