

BIO SOL

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, además de respetar el carácter aromático de los vinos.

COMPOSICIÓN

Sol de sílice.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

30 – 100 ml/hl de mosto o vino.

- La dosis varía según el grado de limpidez 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 1200 kg.

CONSERVACIÓN

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

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento UE 2022/68 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 6// 16/10/2024