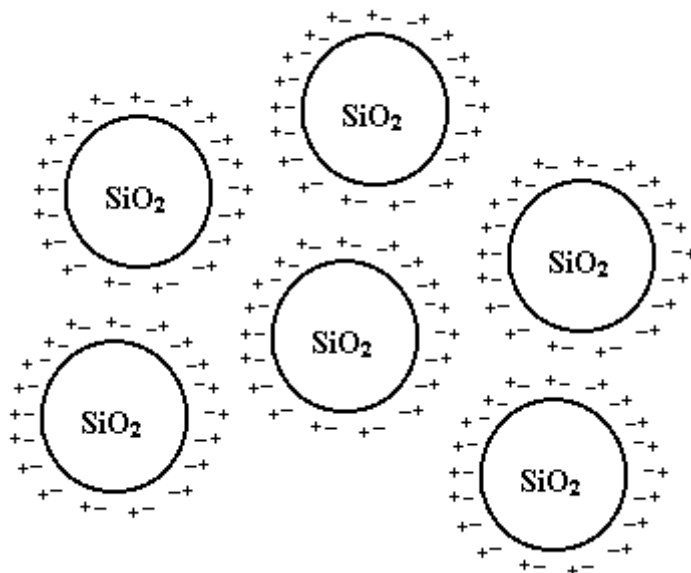


ECOSIL

SILICE PURA AD ELEVATO POTERE ADSORBENTE E CHIARIFICANTE

Il diossido di silice è uno dei composti più diffusi in natura dove si trova sia in forma amorfa, presente ad esempio nella farina fossile, che in forma cristallina, come nella cristallite e nel quarzo. Attraverso diversi trattamenti chimico fisici è possibile ottenere il diossido di silice puro. La silice (gel di silice) così ottenuta presenta delle caratteristiche peculiari come la capacità di trattenere l'acqua e i colloidi liofili (albumine, gelatine) grazie alla carica elettronegativa delle proprie particelle. Questa proprietà adsorbente è ampiamente sfruttata nel campo enologico nella pratica della chiarificazione dei mosti e dei vini. Qui sotto è riportata la struttura del diossido di silice.



- ✓ **CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ:** **ECOSIL** è un prodotto ad elevatissima purezza costituito esclusivamente da biossido di silice in polvere (gel di silice). E' caratterizzato da una elevata capacità adsorbente che lo rende altamente efficace come chiarificante rappresentando un apporto tecnologico notevole. Abbinato ad un collante di origine proteica (gelatina o albumina) permette di ottenere risultati eccezionali.

Nel trattamento dei mosti i vantaggi che si possono ottenere sono i seguenti:

- eliminazione dei lieviti indigeni
- rapidità di sfeccatura
- stabilizzazione preventiva delle sostanze polifenoliche
- azione sugli enzimi ossidasici (laccasi, polifenolossidasi)

Nel trattamento dei vini i vantaggi sono invece i seguenti:

- rapidità di sedimentazione delle fecce di chiarifica
- elevato aumento della stabilità colloidale
- significativo aumento della filtrabilità
- notevole miglioramento, nell'abbinamento con gelatina, della presa del chiarificante in caso di presenza di mucillagini o colloidi protettori

- ✓ **COMPOSIZIONE:** diossido di silicio (gel di silice) al 100%
- ✓ **APPLICAZIONE:** trattamento di chiarifica dei mosti e dei vini in abbinamento a collanti proteici.
- ✓ **DOSI:** considerato che **ECOSIL** 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 5 ai 30 g/HL sia esso utilizzato nei vini o nei mosti.
- ✓ **MODALITÀ D'USO:** Disperdere la quantità stabilita di **ECOSIL** 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, Flogel, Gel Fish – Albumina: Ovoklar). Nel caso vengano utilizzati altri prodotti chiarificanti (carbone, bentonite ecc.), questi devono essere addizionati prima di **BIOSIL** 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:** sacchi da 15 Kg
- ✓ **CONSERVAZIONE:** mantenere in luogo fresco ed asciutto
- ✓ **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:**

Stato fisico: Polvere

Colore: Bianco

Odore: Inodore

pH: 6.3 (sospensione 50g/l in acqua) a 20°C

Punto di fusione: 1700°C

Densità relativa: 2g/cm³ a 20°C

Solubilità: insolubile in acqua

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