

E-Sil è una soluzione colloidale elettronegativa di biossido di silicio, di color bianco-grigio, inodore, particolarmente indicata per la chiarifica di mosti, vini, succhi di frutta. Si consiglia l'utilizzo insieme alla gelatina, poiché si lega a quest'ultima in tempi molto brevi formando dei coaguli compatti e pesanti che precipitano inglobando altri colloidali e particelle sospese, che vengono così trascinate sul fondo lasciando limpidi i mosti, vini o succhi trattati. Aumenta la stabilità colloidale e la filtrabilità del prodotto.

Dosi e modalità d'impiego:

40-100 g/hl su mosti e vini, 60-90 g/hl su succhi di frutta. Si consigliano prove preliminari in laboratorio, soprattutto se si intende effettuare una chiarifica mista con E-Gel, così da stabilire con esattezza il dosaggio da impiegare. Può essere aggiunto direttamente al prodotto da trattare.

Composizione e confezione:

soluzione di biossido di silicio al 30% circa.
Ph 9,6-10,4.
Flacone da 1 kg.