

Description du produit

Blankasit® est un sol de silice spécial d'apparence laiteuse et présentant une surface spécifique élevée. Grâce à cette structure spéciale, on obtient, avec peu de produit, un résultat sûr et efficace. Le sol de silice est un produit naturel qui peut agglomérer par intermittence et ainsi épaissir un peu, grâce à son intensité de charge élevée. Ainsi secouer ou remuer le sol de silice avant utilisation.

Ce produit est conforme aux règlements et arrêts en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par des laboratoires spécialisés.

**Sol de silice acide
pour la clarification**

But du traitement

L'addition d'un agent clarificateur contenant de l'albumine (Gelita-Klar®, ErbiGel®, IsingClair-Hausenpaste, CombiGel®) à Blankasit® permet de clarifier les vins, les jus de fruits et autres boissons de manière efficace. Une clarification poussée facilite les opérations de filtration. En plus, le temps ainsi que les coûts de filtration peuvent être considérablement réduits.

Le produit et son action

Blankasit® n'agit qu'en présence des substances protéiques chargé positif. La floculation a lieu lorsque les particules de Blankasit®, acide silicique de charge négative, réagissent avec les colloïdes à charge positive. La teneur en tanins du vin ne joue donc pas un grand rôle dans la réaction de floculation. Un collage à l'aide de Blankasit® a donc toutes les chances de réussir. Toutefois, il est souhaitable de soutirer les grosses lies des vins jeunes avant le collage, car la remise en suspension des levures mortes pourrait empêcher le bon déroulement de la floculation. Un collage à l'aide de Blankasit®/IsingClair-Hausenpaste ou Blankasit®/CombiGel® est donc préconisé lorsque les vins sont difficiles à filtrer (les vins riches en mucilages ou en colloïdes, les vins jeunes, les vins ayant subi un collage bleu ou un traitement au charbon actif etc...). D'autre part, avec l'emploi des pressoirs modernes, on trouve dans les moûts de fines particules de troubles, riches en tanins qui causent souvent des problèmes. On devrait donc séparer le plus tôt possible ces particules du vin, de manière à éviter une baisse de la qualité. Il est aussi intéressant de signaler l'habitude de plus en plus fréquente consistant à clarifier les vins jeunes qui présentent un taux élevé d'acidité volatile. On sait que ces vins sont difficiles à filtrer et qu'il est important de le faire avec minutie. Mis à part ses propriétés clarifiantes, un collage à l'aide de Blankasit® affine généralement les vins.

Utilisation du produit

Il est préférable de déterminer le dosage optimal du collage à l'aide d'un test préalable. Comme pour tout collage, la dose dépend du degré de turbidité. Une addition de Blankasit® comprise entre 30 et 100 ml par hectolitre de vin ou de jus de fruits est en général suffisants pour obtenir l'effet désiré. Il faut augmenter la dose, si l'on est en présence de vins riches en mucilages ou très troubles.

Dosages recommandés:

Blankasit® : gélatine	dosage	exemple
Blankasit® : ErbiGel®	10 : 1	100 ml Blankasit®/100 l + 10 g ErbiGel®/100 l
Blankasit® : Gelita-Klar®	2 : 1	100 ml Blankasit®/100 l + 50 ml Gelita-Klar®/100 l
Blankasit® : IsingClair-Hausenpaste	1 : 2	50 ml Blankasit®/100 l + 100 ml IsingClair-Hausenpaste /100 l
Blankasit® : CombiGel®	2 : 1	100 ml Blankasit®/100 l + 50 ml CombiGel®/100 l

Lors d'un collage à l'aide de gélatine / sol de silice, il est conseillé d'introduire d'abord le sol de silice, puis la gélatine.

Dans les cas spéciaux où l'on désire diminuer le caractère tannique, on peut procéder en sens inverse. IsingClair-Hausenpaste est toujours ajouté après l'adjonction de Blankasit®. Chaque addition doit être suivie d'une homogénéisation efficace.

Stockage

Agiter avant l'emploi. Blankasit® doit être stocké à l'abri du gel.