

Description du produit

Klar-Sol Speedfloc est un sol de silice de haute qualité, floculant d'une manière optimale. Il s'agit d'un sol de silice opalescent qui permet une clarification particulièrement efficace des vins, des „réserves de sucre“, des jus ou de toute autre boisson. Klar-Sol Speedfloc contient 30 % de sol de silice hautement actif, distribué colloïdale. 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 à la législation en vigueur concernant les vins. Sa pureté et sa qualité sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

**Sol de silice
spécial, alcalin et
transparent, pour la
clarification des
vins**

But du traitement

Combiné avec un traitement de gélatine, Klar-Sol Speedfloc permet une clarification efficace et rapide des vins, des jus ou de toute autre boisson.

Le produit et son action

La préparation spécialement étudiée de Klar-Sol Speedfloc offre une floculation remarquable et une bonne efficacité clarifiante. Combinée avec la gélatine, Klar-Sol Speedfloc accélère la chute des particules de trouble. Cela est dû à la floculation des colloïdes stabilisés, ce qui facilite la filtration finale. La teneur en tanins du vin n'est pas déterminante. On obtient un volume à la fois faible et compact des lies. La précipitation du collage provient de la rencontre des particules de charge négative de Klar-Sol Speedfloc qui réagissent avec la gélatine colloïdale de charge positive. A part sa bonne efficacité de clarification, Klar-Sol Speedfloc permet aussi une réduction des polyphénols.

Mode d'emploi

Le collage avec Klar-Sol Speedfloc, en présence d'une des gélatines „ErbiGel“ ou „Gelita-Klar“, permet la clarification précoce et la stabilisation des vins et des jus de fruits. Le collage devrait être effectué après le dépôt des premières lies, lorsque le vin jeune est débarrassé de ses levures. Comme dans n'importe quel autre collage, le dosage de Klar-Sol Speedfloc dépend de la matière première, de l'abondance des particules de trouble et en particulier du degré de turbidité. Habituellement, les doses de Klar-Sol Speedfloc se situent entre 20 et 50 ml/hl de boisson. Bien agiter Klar-Sol Speedfloc avant l'emploi.

Klar-Sol Speedfloc: gélatine	dosage	exemple
Klar-Sol Speedfloc: ErbiGel	5 : 1	50 ml Klar-Sol Speedfloc/hl + 10 g ErbiGel/hl
Klar-Sol Speedfloc: Gelita-Klar	1 : 1	50 ml Klar-Sol Speedfloc/hl + 50 ml Gelita-Klar/hl

Les valeurs indiquées ci-dessus s'appliquent pratiquement à n'importe quelle boisson. A cause de la teneur différente en tanins des jus de pommes et autres jus, on utilisera uniquement pour ce genre de jus la gélatine en poudre „ErbiGel“, et on augmentera les doses. Quant aux boissons qui exigent une grande quantité de gélatine, il est possible de modifier les proportions du dosage (par ex. : 1 partie „ErbiGel“ pour 3-5 parties de Klar-Sol Speedfloc). En général, il est recommandé d'ajouter en premier le sol de silice, et ensuite la gélatine. Dans le cas particulier où le but du traitement est de corriger la teneur en tanins (diminution du caractère astringent), il faut ajouter la gélatine en premier, puis le sol de silice. Remuer énergiquement après chaque adjonction.

Stockage

Protéger contre le gel. Important de bien et énergiquement agiter avant l'emploi.