

Description du produit

Klar-Sol Super est un sol de silice acide spécial, d'une apparence laiteuse. Il présente une haute capacité de charges, l'emploi de ce produit est ainsi très économique. A part l'intensité des charges, la taille spécifique des particules et la structure de leur surface garantissent un résultat sûr et efficace, ceci même à faibles dosages. 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 directives et réglementations en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par des laboratoires spécialisés.

But du traitement

Klar-Sol Super, combiné avec un traitement protéique, permet une clarification efficace des vins, des jus ou de toute autre boisson.

Le produit et son action

Les propriétés intéressantes de Klar-Sol Super sont dues à une technologie de préparation spéciale et minutieuse. Etant donnés les pH des vins et des jus, Klar-Sol Super présente une structure spécifique de la surface avec une intensité des charges extrêmement haute grâce à la nature des particules. Grâce à ses qualités spécifiques, Klar-Sol Super dépasse l'efficacité des sols de silice alcalins traditionnels de 30%, ce qui est surtout intéressant dans le cas des vins et des jus riches en mucilages ou présentant un pH élevé. Klar-Sol Super n'agit qu'en présence de gélatine. En plus d'une bonne efficacité clarifiante, on obtient également une réduction des polyphénols et des protéines. Lors du collage, la floculation a lieu lorsque les particules du sol de silice, de charge négative, rencontrent les colloïdes de gélatine, de charge positive. La floculation ne dépend pas de la quantité de tanins dans le vin. Un collage de Klar-Sol Super combiné à la gélatine a donc peu de chance d'échouer. La floculation à l'aide d'un sol de silice acide est particulièrement rapide, ce qui entraîne un dépôt très compact. Comparé aux sols de silice alcalins conventionnels Klar-Sol Super est moins sensible à la température des boissons. Son emploi dans les grandes entreprises est très fiable, où on ne peut pas toujours différencier de lot par lot.

Dosage et mode d'emploi

Il est recommandé d'effectuer un essai de collage pour déterminer la dose optimale d'utilisation. Comme pour tout collage, la dose dépend de la turbidité. En général, 20 à 50 ml/hl de Klar-Sol Super suffisent. N'augmenter la dose que si l'on est en présence de vins très troubles ou très chargés de lies.

Dosages recommandés:

Klar-Sol Super : gélatine	dosage	exemples
Klar-Sol Super : ErbiGel®	5 : 1	50 ml Klar-Sol Super/100 l + 10 g ErbiGel®/100 l
Klar-Sol Super : Gelita-Klar®	1 : 1	50 ml Klar-Sol Super/100 l + 50 ml Gelita-Klar®/100 l
Klar-Sol Super : IsingClair-Hausenpaste	1 : 4	25 ml Klar-Sol Super/100 l + 100 ml Erbslöh-Hausenpaste/100 l
Klar-Sol Super : CombiGel®	1 : 1	50 ml Klar-Sol Super/100 l + 50 ml CombiGel®/100 l

Lors d'un collage combiné gélatine/sol de silice, il est recommandé d'ajouter le sol de silice en premier. Dans le cas particulier où le but du traitement est de corriger la teneur en tanins, il faut ajouter la gélatine en premier, puis ensuite le sol de silice. Spécialement sur les jus de pommes et autres jus, on utilisera la gélatine en poudre ErbiGel®, à cause de la teneur particulière en tanins. 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 Super).

Doser IsingClair-Hausenpaste ou CombiGel® toujours après Klar-Sol Super. Remuer énergiquement après chaque dosage.

Stockage

A protéger contre le gel. Bien agiter avant l'emploi.

**Sol de silice spécial
à efficacité élevée
pour la clarification**