



WINE SOL 30 PLUS EB

1- DESCRIZIONE

WINE SOL 30 PLUS EB è una soluzione colloidale al 30% di Acido Salicico ad elevata attività, particolarmente indicato nella chiarifica di vini bianchi, mosti, succhi di frutta.

Diverse sono le proprietà di questo coadiuvante tecnologico:

- Sostituisce il tannino poichè data la sua carica negativa può legarsi con la gelatina e le proteine del vino;
- Ha un comportamento stabilizzante nei confronti delle sostanze coloranti;
- Per le sue caratteristiche "trascinanti" può essere abbinato ad altri trattamenti (ferrocianuro, bentonite, ecc.) con conseguente riduzione del volume delle fecce e maggior resa in prodotto finito chiarificato;
- Facilita enormemente le successive operazioni di filtrazione.

2- INDICAZIONI ENOLOGICHE

WINE SOL 30 PLUS EB in abbinamento a gelatine, è impiegato con successo nelle fasi iniziali di lavorazione dei mosti, dove le sue eccellenti proprietà chiarificanti permettono un rapido illimpidimento del prodotto trattato prima dell'inizio della fermentazione alcolica. Viene anche usato nella lavorazione dei succhi di frutta.

3- COMPOSIZIONE

Flocculante Minerale Silice colloidale 30%.

4- MODALITÀ DI IMPIEGO E DOSAGGIO

WINE SOL 30 PLUS EB va aggiunto direttamente alla massa da trattare effettuando un energico rimontaggio, seguito da un'aggiunta di gelatina liquida specificatamente studiata per questo impiego. Sono indicate anche gelatine semolate con 80 -120 Bloom.

Per vini normali 25-30 g/hl

Per mosti e vini difficili: 60-70 g/hl

Per mosti succhi di frutta, aceti, vini di ribelle chiarifica: 100 g/hl

Con **GEL FISH EB**, si ottiene una più evidente brillantezza.

5-CONFEZIONAMENTO

Canestri in polietilene Kg 25; Flaconi da 1 Kg in scatole da 20 unit.

E.B. srl Via Niccolò Copernico 78 Z.I. Acquaviva Picena 63075 Tel 0735 588645 - www.ebsrl.net -