



Klar-Sol 30

Sol de sílice alcalino para la clarificación de bebidas

Descripción de producto

Klar-Sol 30 es un sol de sílice transparente para el tratamiento de clarificación del vino, mostos de frutas, mosto de uva y otras bebidas. Klar-Sol 30 provoca la formación de complejos de proteínas (incluida la proteína de clarificación como la gelatina, la icitiocola, etc.) y precipita rápidamente formando un depósito de clarificación compacto.

Debido a su alta intensidad de carga, puede producirse una aglomeración temporal de Klar-Sol 30 que conduce a un ligero engrosamiento del producto. Por esta razón, antes de la aplicación, el material debe estar bien mezclado. Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Dosis

La dosis exacta se determina mejor mediante una prueba previa.

La dosis requerida puede variar en un rango de entre 20 a 250 ml/hl de Klar-Sol 30 en vino o mosto.

Las pautas para su aplicación, son:

Gelatina : Klar-Sol 30	ratio	ejemplo
ErbiGel® : Klar-Sol 30	1 : 5	10 g ErbiGel®/hl + 50 ml Klar-Sol 30/hl
ErbiGel® Liquid : Klar-Sol 30	1 : 1	50 ml ErbiGel® Liquid/hl + 50 ml Klar-Sol 30/hl
IsingClair-Hausenpaste : Klar-Sol 30	4 : 1	100 ml IsingClair-Hausenpaste/hl + 25 ml Klar-Sol 30/hl
VinoGel® CF : Klar-Sol 30	1 : 1	50 ml VinoGel® CF/hl + 50 ml Klar-Sol 30/hl

Una prueba preliminar puede indicar una relación desviada y la cantidad total de los productos de clarificación.

Almacenamiento

¡Evitar el contacto con las heladas! Antes de usar mezclar bien.