



Klar-Sol 30

Sol de silice pour collage des vins et des jus de fruits

Description du produit

Klar-Sol 30 est un sol de silice transparent pour la clarification des vins et des jus de fruit. Le Klar-Sol 30 réagit avec les protéines, (y compris les protéines de collage : gélatine, ichtyocolle, etc.). Klar-Sol 30 provoque leur précipitation rapide en formant un dépôt compact.

En raison de sa densité de charge élevée, une coagulation temporaire de Klar-Sol 30 peut se produire entraînant un léger épaissement du produit. Pour cette raison le produit doit être bien mélangé avant utilisation.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques et à la directive N° 2012/12/UE relative aux traitements des jus de fruits. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Mode d'emploi et dosage

Un pré-test de collage au laboratoire permettra de déterminer la dose optimale d'utilisation.

La dose d'emploi peut varier de 2 à 25 cl de Klar-Sol 30 par hl de vin ou de jus de fruit.

Conseils d'application :

Gélatine : Klar-Sol 30	ratio	Dose
ErbiGel® : Klar-Sol 30	1 : 5	10 g ErbiGel® par hl + 5 cl Klar-Sol 30 par hl
ErbiGel® Liquid 300 : Klar-Sol 30	1 : 1,5	5 cl ErbiGel® Liquid 300 par hl + 7,5 cl Klar-Sol 30 par hl
Supragel : Klar-Sol 30	2 : 1	5 cl Supragel par hl + 2,5 cl Klar-Sol 30 par hl
IsingClair-Hausenpaste : Klar-Sol 30	4 : 1	10 cl IsingClair-Hausenpaste par hl + 2,5 cl Klar-Sol 30 par hl

Un essai préliminaire pourra indiquer un ratio et une quantité totale d'agents de clarification différents.

Conservation

Stocker à l'abri du froid. Agiter le bidon avant emploi.