



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

SIL FLOC

COLLAGE DES VINS

Applications Oenologiques

Le SIL FLOC est un sol de silice, c'est à dire une suspension aqueuse de particules sphériques de dioxyde de silicium.

Les particules de silice de SIL FLOC, chargées négativement, vont réagir avec les protéines chargées positivement pour former des flocons.

Les flocons en sédimentant entraînent les particules en suspension qui troublent le vin. Les propriétés de SIL FLOC sont :

- une accélération du processus de clarification,
- une clarification optimale et un tassement accentué des lies de colle, (des pertes de vin minimum)
- un soutirage facilité,
- aucun phénomène de surcollage,
- une amélioration sensible de la filtrabilité du vin collé.

SIL FLOC est adapté au collage rapide des vins blancs et rosés, en association avec HYDROCLAR, GOLDENCLAR ou FINECOLL (colle de poisson).

SIL FLOC peut également être utilisé en flottation.

Mise en oeuvre

SIL FLOC sera incorporé directement au vin lors d'un remontage (au moins 1/3 de la cuve) ou de préférence au moyen d'un raccord de collage.

D'une manière générale, l'apport de SIL FLOC devra être fait 1 heure avant l'introduction de la colle : HYDROCLAR ou GOLDENCLAR.

Un soutirage sera effectué après sédimentation complète.

Dose d'emploi

- De 2 à 10 cL/hL.

En association avec HYDROCLAR, FINECOLL ou GOLDENCLAR.

NB : ces doses d'emploi sont données à titre indicatif.

Il est toujours souhaitable d'effectuer un essai préalable en laboratoire.

Conditionnement et conservation

- En bidon de 25 kg

SIL FLOC gèle à des températures inférieures à 0 °C, et perd alors de manière irréversible ses caractéristiques.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur, à température comprise entre 10 et 20°C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.