

la Solutions for wine making

Blankasit Super

Gel de sílice

Solución coloidal ácida de dióxido de sílice. Blankasit Super es ideal para clarificar los vinos cargados en coloides colmatantes y los vinos blancos o rosados en asociación con gelatinas.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Debido a su pH ácido, a su carga y a la excepcional superficie de sus partículas, nuestro gel de sílice, Blankasit Super, tiene una reactividad máxima en el vino.
- > Se revela muy eficaz en la clarificación de vinos mucilaginosos y ricos en coloides colmatantes.
- > Además de reaccionar con las gelatinas, facilitando la floculación y acelerando la sedimentación, el tratamiento con Blankasit Super mejora las características organolépticas de los vinos por eliminación de sabores pesados (vendimia poco madura, botritizada).

DOSIS DE EMPLEO

- > Vino blanco 1,5 a 3 cl/hl
En asociación con nuestras gelatinas:
Gélatine Spéciale Vins Fins 2 a 5 cl/hl
Geldor 1,5 a 3 cl/hl
- > Vinos tintos 3 a 5 cl/hl
En asociación con nuestras gelatinas:
Gélatine Spéciale Vins Fins 4 a 10 cl/hl
Geldor 3 a 7 cl/hl

Consultar con su enólogo o hacer una prueba de encolado.

MODO DE EMPLEO

- > Incorporar Blankasit Super antes de la gelatina por remontado para asegurar un reparto homogéneo.
- > Aconsejamos el uso de nuestro enoinyector de clarificante.

ACONDICIONAMIENTO

- > Bidones de 6 Kg, Jerrican de 24 Kg, Container.

CONSERVACIÓN

- > Conservar a temperatura > 0°C para evitar la gelificación del producto

