

Oenogel 30

Agent de clarification des vins.

Sol de silice.

Oenogel 30 est un adjuvant de collage composé de sol de silice. Apporté avant la gélatine ou la colle de poisson, il améliore le tassement des lies de colle, accélère la clarification et évite tout surcollage.

Caractéristiques :

Aspect	:	solution opalescente
Teneur en SiO ₂	:	20 - 31%
Teneur Na ₂ O total	:	≤ 0,2 %
Teneur Na ₂ O titrable	:	≤ 0,1 %
Surface spécifique	:	40-60 m ²
Taille moyenne des particules	:	50 nm
pH à 20°C	:	8,5 - 9,5
Densité à 20°C	:	1,19 - 1,21
Ion stabilisant	:	Sodium

Propriétés :

Oenogel 30 améliore le tassement des lies, permet une floculation rapide et évite tout surcollage.

Cet adjuvant de collage convient à toutes les colles mais donne les meilleurs résultats avec les gélatines, à utiliser avec des gélatines peu hydrolysées.

Il est particulièrement efficace sur les vins et les jus riches en colloïdes.

Contrairement aux tanins, il ne durcit pas les vins.

Dose d'emploi :

Oenogel 30	Gélatine	Colle de poisson
30 ml	2,5 g	1,5 g
50 ml	5 g	2 g
100 ml	15 g	3 g

Des essais préalables sont conseillés afin de déterminer les doses optimales d'utilisation.

Présentation :

Solution opalescente en jerrycans de 5, 10 ou 20 l ou en flacon de 1 l.

Conservation :

A protéger du froid, craint le gel. Stocker non ouvert entre 5 et 20°C.
DLUO 24 mois.