

# AleaSIL

## COMPOSIZIONE

Sol di silice in soluzione colloidale.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione opalescente di colore bianco-grigio, inodore.

**ALEASIL** contiene particelle di biossido di silicio omogenee caricate negativamente ad elevatissima area superficiale. Le sue caratteristiche le permettono di ottenere risultati rapidi ed efficaci nella chiarifica dei vini.

## APPLICAZIONI

Impiegato in combinazione con una gelatina in polvere o con **ALEAGEL 50**, **ALEASIL** conferisce un'eccellente limpidezza anche a mosti e vini ricchi di colloidali mucilluginosi, ottenendo ridotti volumi di deposito, miglior filtrabilità e minor contenuto in sostanze polifenoliche ossidabili. **ALEASIL** elimina il fenomeno del surcollaggio perché induce la precipitazione della gelatina impiegata in eccesso.

È particolarmente indicato per la flottazione di mosti bianchi, dove la chiarifica deve essere veloce e completa; è efficace anche nel trattamento dei filtrati dolci. **ALEASIL** è utilizzato inoltre nel trattamento dei succhi di frutta, in combinazione con gelatina in polvere

## DOSAGGI CONSIGLIATI

40-100 g/hl su mosto bianco.

25- 75 g/hl su vini e filtrati dolci.

Essendo impiegato sempre in combinazione con gelatina, è opportuno stabilire le dosi ed i rapporti d'impiego mediante prove preliminari di chiarifica in laboratorio. Generalmente si impiega una parte di gelatina e 10-15 parti di sol di silice.

## MODALITA' D'USO

Disperdere **ALEASIL** direttamente nella massa da trattare in modo omogeneo. **ALEASIL** deve essere aggiunto prima della gelatina. Nel caso vengano usati altri prodotti chiarificanti (carbone, bentonite, etc.), questi devono essere addizionati prima di **ALEASIL**, per un tempo sufficiente alla loro azione. Il trattamento chiarificante con **ALEASIL** deve essere preferibilmente condotto a temperature non inferiori a 12°C.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

IBC 1100 kg    Tanica 24 kg    Tanica 5 kg

## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

**AleaSIL** è stabile a temperatura ambiente e conservabile per lungo tempo, ma teme le basse temperature.

**Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68**

**Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex**



**ALEA**  
Evolution

Via Sandro Pertini, 12  
40062 Molinella (BO) - ITALIA  
Tel. +39 051 88 7052  
+39 346 58 33 882  
info@alea-evolution.com  
alea-evolution@pec.it  
alea-evolution.com  
CF - P.IVA 02944251202  
Cod. REA BO-479327  
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

