

ACETI SOL

Sol de silice colloïdale

Clarification des vinaigres de vin difficiles

CARACTERISTIQUES

ACETISOL, sol de silice liquide à 30% d'acide silicique, est particulièrement adapté au traitement des vinaigres de vin difficiles à clarifier et des vinaigres riches en mucilages et en colloïdes. Son action est aussi efficace sur les vinaigres de vin blanc que sur les vinaigres de vin rouge.

ACETISOL ne peut flocculer seul ; sa floculation est obtenue par action mutuelle des particules de silice avec une colle protéique à longues chaînes moléculaires tel que l'**ACETIGEL**.

La floculation est rapide, les lies sont compactes et peu volumineuses.

ACETISOL est une suspension aqueuse de particules de silice chargées négativement.

ACETISOL :

- accélère les processus de clarification
- évite les surcollages
- permet d'obtenir un meilleur tassement des lies
- améliore la filtrabilité ultérieure des vinaigres

DOSES D'EMPLOI

- 1 à 10cL/hL d'**ACETISOL** associés à 1 à 10cL/hL d'**ACETIGEL**.

MODES D'EMPLOI

- Diluer **ACETISOL** dans un peu de vinaigre (1L d'**ACETISOL** pour 10L de vinaigre).
- Incorporer et bien disperser **ACETISOL** au cours d'un remontage (au moins 1/3 de la cuve) avec une pompe doseuse ou un **DOSACOL**.
- Aussitôt après, introduire directement **ACETIGEL** (dilué au préalable dans un peu d'eau froide) au cours d'un remontage.

CONDITIONNEMENT

- Jerrican de 20L

CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement