

ACETI SOL

Sol di silice colloidale

**Chiarifica degli aceti
di vino difficili**

CARATTERISTICHE

ACETISOL, sol di silice liquido al 30% d'acido silicico; è particolarmente adatto al trattamento degli aceti di vino difficili da chiarificare e degli aceti ricchi in mucillagini e colloidali. La sua azione è altresì efficace sugli aceti di vino bianco o rosso.

ACETISOL non può flocculare da solo; la sua flocculazione è ottenuta dalla reazione delle particelle di silice con un chiarificante proteico a lunghe catene molecolari come l'**ACETIGEL**.

La flocculazione è rapida, il sedimento è compatto e poco voluminoso.

ACETISOL è una sospensione acquosa di particelle di silice cariche negativamente.

ACETISOL:

- accelera i processi di chiarifica
- evita i surcollaggi
- permette di ottenere una migliore sedimentazione
- migliora l'ulteriore filtrabilità degli aceti

DOSI DI UTILIZZO

- da 1 a 10 cL/hL d'**ACETISOL** abbinato ad 1-10 cL/hL d'**ACETIGEL**.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Diluire **ACETISOL** in un po' di aceto (1litro d'**ACETISOL** per 10L d'aceto).
- Incorporare e disperdere bene **ACETISOL** nel corso di un rimontaggio (almeno 1/3 del serbatoio) con una pompa dosatrice o un **DOSACOL**.
- Immediatamente dopo, aggiungere direttamente **ACETIGEL** (dopo diluizione in un po' d'acqua fredda) nel corso di un rimontaggio.

CONFEZIONAMENTO

- Tanica da 20 L

CONSERVAZIONE

- Confezione intera, sigillata all'origine, al riparo dalla luce, in un posto secco e esente da odori. Teme il gelo.
- Confezione aperta: utilizzare rapidamente

Le informazioni sopra riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo: non esentano l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle raccomandazioni di sicurezza in vigore.