



40 SIL

**БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЙ ОСВЕТИТЕЛЬ,
ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЙ ДЛЯ ФРУКТОВЫХ СОКОВ**

СОСТАВ



Диоксид кремния Sol (E 551) в концентрации 40%.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



40 SIL - это водная дисперсия диоксида кремния (SiO₂), стабилизированная катионами, со значением pH около 9 и очень низким содержанием натрия. Его частицы имеют равномерный диаметр, что в сочетании с высокой концентрацией придает продукту высокую реактивность. Наличие гидроксильных групп (OH), распределенных по поверхности коллоидной мицеллы, придает частицам отрицательный заряд и, следовательно, способность образовывать электростатические связи с положительно заряженными веществами, такими как желатин и белок в целом.

ПРИМЕНЕНИЕ



Благодаря своим характеристикам 40 SIL отлично подходит для соков и должен использоваться в сочетании с желатином (PREMIUM® GEL или GELAXINA® FLUID в зависимости от вида обработки) или другими белковыми осветлителями (животными альбуминами или желатином). С этими веществами он образует решетку во время выпадения осадка и делает жидкость идеально прозрачной с более компактным осадком по сравнению с традиционными процессами осветления. Во время осаждения часть коллоидов, фенольных и белковых веществ адсорбируется; таким образом, 40 SIL обладает важной общей стабилизирующей активностью и улучшает фильтруемость. Применяется для статического и динамического осветления сусле, соков, для обработки сладких продуктов, для осветления белых и красных вин без изменения их цветовых характеристик и повышения устойчивости к окислению.

40 SIL также используется при обработке вин ферроцианидом, обеспечивая его быстрое и полное удаление.

При использовании 40 SIL соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



40 SIL

**БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЙ ОСВЕТИТЕЛЬ,
ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЙ ДЛЯ ФРУКТОВЫХ СОКОВ**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



40 SIL - это жидкий продукт, готовый к использованию в сочетании с желатином (рекомендуется использовать PREMIUM® GEL grado 1 или GELAXINA® FLUID) или другими протеинами, такими как рыбий клей (PREMIUM® FISH).
Используя несколько кларификаторов рекомендуется придерживаться следующего порядка: бентонит, ферроцианид, 40 SIL, белковый кларификатор. Добавьте 40 SIL непосредственно к обрабатываемому продукту, тщательно перемешивая.

ДОЗИРОВКА



От 50 до 100 г/гл в сусле и соках;
От 25 до 50 г/гл в винах и сладких продуктах.
ВНИМАНИЕ: рекомендуется провести предварительные лабораторные испытания на кларирование для определения идеальной дозировки 40 SIL и идеального соотношения с желатином; соотношение желатин/кремнезем варьируется от 1:5 до 1:15.

УПАКОВКА



Бочки по 25 кг.
Еврокуб 1200 кг.

ХРАНЕНИЕ



Хранить в сухом и прохладном месте.
Примечание: продукт подвержен воздействию мороза, хранить при температуре выше 5 °С. Надежно закрывайте открытые упаковки.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.