



# 30 SIL

## БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЙ ОСВЕТЛИТЕЛЬ

### СОСТАВ



Диоксид кремния Sol (E 551) в концентрации 30%.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ



30 SIL - это водная дисперсия диоксида кремния (SiO<sub>2</sub>), стабилизированная катионами и имеющая значение pH около 9. Ее частицы, имеющие равномерный диаметр, в сочетании с высокой концентрацией придают 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 свойствам 30 SIL используется в сочетании с желатином (PREMIUM® GEL или GELAXINA® FLUID) или другими белковыми кларификаторами (животными альбуминами или рыбий клей); с этими веществами он образует решетку, которая при осаждении делает жидкость идеально прозрачной с более компактным осадком по сравнению с традиционными процессами осветления. Во время осаждения часть коллоидов, фенольных и белковых веществ адсорбируется; поэтому 30 SIL обладает важным общестабилизирующим действием и улучшает фильтруемость.

Он используется для статического и динамического осветления сула, для обработки сладких продуктов, для осветления белых и красных вин без изменения их хроматических характеристик и повышения устойчивости к окислению.

30 SIL также используется для обработки вин ферроцианидом, обеспечивая его быстрое и полное удаление.

**При использовании 30 SIL соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# 30 SIL

## БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЙ ОСВЕТЛИТЕЛЬ

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



30 SIL - это жидкий продукт, готовый к использованию, в сочетании с желатином (особенно рекомендуется PREMIUM® GEL GRADO 1 OR GELAXINA® FLUID) или другими протеинами, такими как рыбий клей (PREMIUM® FISH). При использовании нескольких осветлителей рекомендуется следующий порядок: бентонит, ферроцианид, 30 SIL, белковый осветлитель.

Добавление 30 SIL непосредственно к обрабатываемому продукту обеспечивает эффективную гомогенизацию.

### ДОЗИРОВКА



От 50 до 100 г/гл в сусле и фруктовых соках;  
От 25 до 50 г/гл в винах и сладких продуктах.

Внимание: рекомендуется провести предварительные лабораторные испытания для определения идеальной дозировки 30 SIL и идеального соотношения с желатином; ориентировочно 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.