

Xiles 40

SILICE COLLOIDALE

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.

Non contiene allergeni.

Silice colloidale. Xiles 40 è un sol di silice di elevata qualità ed elevata concentrazione (40%) che trova impiego nei processi di chiarifica di mosti e vini bianchi e dei succhi di frutta consentendo un risparmio di oltre il 25% nell'impiego del coadiuvante.

Xiles 40 possiede un'elevata area superficiale ($130 \div 180 \text{ g/m}^2$) abbinato ad un basso contenuto di sodio che lo rende particolarmente idoneo all'impiego nell'industria dei succhi a dosaggi limitati garantendo nel contempo un'adeguata chiarifica.

Come è noto impiegando il sol di silice in chiarifica si ottiene in tempi rapidi la flocculazione delle sostanze instabili e mucillaginose, caricate positivamente (come ad esempio le proteine), presenti nel mosto o nel vino, che precipitano rapidamente lasciando un prodotto limpido e stabilizzato.

Per i trattamenti chiarificanti dei mosti e dei succhi

Per il trattamento dei mosti con Xiles 40 è necessario impiegare una opportuna dose di gelatina: particolarmente indicata a questo scopo appare Istant Gel, si ottiene così un veloce effetto illimpidente, la rimozione di una grande quantità dei lieviti in sospensione, dei polifenoli, degli enzimi ossidativi e delle sostanze pectiche.

Con Xiles 40 la flocculazione è pressoché immediata e il deposito feccioso è estremamente ridotto e compatto.

Anche nei succhi il trattamento con Xiles 40 permette di ottenere una chiarifica veloce ed una maggiore stabilità del prodotto nel tempo apportando un basso contenuto di sodio nel prodotto.

Per la chiarifica e la stabilizzazione dei vini

Nei vini l'azione di Xiles 40, sempre in associazione a gelatina, oltre a chiarificare permette l'ottenimento di vini più stabili nei confronti delle casse chimico-fisiche. Se si desidera impiegare Xiles 40 come coadiuvante del trattamento con ferrocianuro di potassio, per garantire la rimozione, si consiglia di aggiungere in successione ferrocianuro, Xiles 40, Istant Gel.

Composizione

Soluzione colloidale di biossido di silicio (E 551) al 40%.

Caratteristiche

Aspetto: Liquido.

Colore: Bianco.

Densità: $1,280 \div 1,3 \text{ g/cm}^3$

Concentrazione: 40% p/p

Dosaggio

30-70 g/hl nei mosti e nei succhi associato a 15 - 30 g/hl di Istant Gel.

15-30 g/hl nei vini associato a 3 - 10 g/hl di Istant Gel.

È consigliabile verificare il dosaggio in laboratorio.

Modalità d'impiego

Distribuire in modo omogeneo la quantità idonea di Xiles 40 nella massa da trattare. È preferibile impiegare prima Xiles 40 e poi aggiungere la gelatina Istant Gel.

Conservazione

Il prodotto teme il gelo. Conservare in luoghi freschi a temperature superiori a $5 \text{ }^\circ\text{C}$ per evitare cristallizzazioni irreversibili.

Confezioni

cod. 124010 - canestri da 25 Kg

cod. 124021 - fusti da 1300 Kg

cod. 124025 - sfuso (cisterna)