



ENOSOL

Clarificante líquido a base de sol de sílice



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Enosol es un un sol de sílice especial (Kieselсол) en suspensión coloidal de elevadísima área superficial, que permite resolver con extrema rapidez y eficacia las clarificaciones de los vinos. Este preparado es para usar en asociación con Gelsol o Ittiosol, de una excelente limpidez inclusive a mostos y vinos ricos en coloides mucilaginosos difíciles de clarificar, como en el caso de los vinos moscatel y licorosos.

Enosol elimina totalmente el problema de sobre-encolado porque arrastra completamente la gelatina empleada. Junto al medio a tratar, origina una dispersión coloidal diluida que interacciona con las sustancias proteicas presentes, sin coagular. La floculación, con englobamiento de los turbios suspendidos, se lleva a cabo gracias a la sucesiva adición de la gelatina líquida.

Enosol está particularmente indicado como coadyuvante de flotación porque reduce de forma drástica la concentración de sólidos suspendidos y es capaz de llevarlos a valores de entre 25 y 40 NTU mostos con valores nefelométricos de inicio superiores a 2000 NTU.

Enosol asegura una notable disminución de la flora microbiana indígena y permite seguir la fermentación pura con las levaduras seleccionadas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Suspensión de sol de sílice en forma coloidal.

→ DOSIS DE EMPLEO

30-100 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Dispersar la dosis de **Enosol** en la masa a tratar en remontado continuo; posteriormente adicionar Gelsol para obtener la coagulación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y el calor directo.
Mantener alejado del frío (7°C min).

Bombonas de 125 kg netos.

