



SPINDASOL W

Co-adjuvant de collage.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Le **SPINDASOL W** est une suspension colloïdale de silice stabilisée en milieu alcalin, utilisée comme auxiliaire de clarification dans les opérations de collage. Travaillant en synergie avec les colles protéiques, il optimise leur sédimentation, notamment sur vins blancs et rosés.

Il accélère la formation et la chute des floccs, et augmente le tassement des lies, permettant une décantation plus nette et plus rapide. Il évite les risques de surcollage tout en améliorant significativement le tassement final.

Particulièrement efficace sur les vins difficiles à clarifier (riches en colloïdes, pectines ou issus de vendanges botrytisées), il contribue également à améliorer la filtrabilité des vins, offrant une clarification plus complète et plus stable.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Gel de silice à 30%.

Produit conforme aux normes du Codex Oenologique International. Pour usage oenologique. Pour usage alimentaire.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 30 à 100 ml/hl en fonction de la colle protéique utilisée et de son degré d'hydrolyse :

- 50 ml/hl pour une application de 100 ml/hl de **GELSSON**
- 75 ml/hl pour une application de 150 ml/hl de **CLARMOST**

→ MODE D'EMPLOI

Pour une action spécifique sur les polyphénols, apporter toujours la colle protéique en premier.

Pour une action de clarification, appliquer **SPINDASOL W** en premier.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière et de la chaleur directes, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeur et conserver à l'abri du gel (7°C minimum). Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

- Bidon de 25 kg.

