

EVERSOL

Sílica Coloidal



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EVERSOL é uma solução coloidal de dióxido de silício a 30%.

As partículas em suspensão possuem carga eletronegativa e quando em combinação com gelatina formam flóculos pesados responsáveis pela clarificação do mosto. EVERSOL é estável a temperatura ambiente e assim se conserva por um longo tempo, porém é sensível as baixas temperaturas (< de 5°C).

APLICAÇÃO

EVERSOL deve ser utilizado em combinação com COLLAGEL, com a qual floclula provocando um sedimento reduzido e compacto visto que seu peso específico é superior aos outros clarificantes convencionais.

O mosto ou vinho tratado empobrecido de colóides instáveis e polifenóis oxidáveis, resulta mais estável e de maior facilidade de filtração. EVERSOL, por suas características, é particularmente indicado para clarificações velozes de mostos e vinhos brancos. No caso de eliminação de ferro é aconselhável pré-tratar com ferrocianeto de potássio. EVERSOL é utilizado também em filtrados doces e sucos de uva sempre em combinação com gelatina ou com COLLAGEL.

COMPOSIÇÃO

Dióxido de silício em solução estabilizada

MODO DE USO

EVERSOL deve ser agregado na massa a tratar. Este tratamento deve ser efetuado antes do uso da gelatina a menos que não se procure principalmente um efeito destanzante.

Outros coadjuvantes podem otimizar os resultados de clarificação, como por exemplo, o carvão (para descorar) ou a bentonite (para eliminar a polifenoloxidase e a estabilidade protéica). A temperatura para este tratamento não pode ser inferior a 12°C.

DOSE DE EMPREGO

50 - 100 g/hl nos mostos brancos

25 - 70 g/hl nos vinhos

Eventuais testes de laboratório permitem estabelecer uma correta dosagem de EVERSOL em combinação com a Gelatina ou COLLAGEL.

EMBALAGEM

- Bombonas de 25 Kg
- Big de 1000 Kg