



ENOSOL

Chiarificante liquido a base di sol di silice



→ DESCRIZIONE TECNICA

Enosol è uno speciale sol di silice in sospensione colloidale ad elevatissima area superficiale, che permette di risolvere con estrema rapidità la chiarifica dei vini. Questo preparato è da impiegare in associazione con Gelsol e conferisce un'eccellente limpidezza anche a mosti e vini ricchi di colloidali mucilluginosi e difficili da chiarificare, come nel caso dei vini moscati e liquorosi.

Enosol elimina totalmente il rischio del surcollaggio perché precipita completamente la gelatina impiegata. Aggiunto al mezzo da trattare, origina una dispersione colloidale diluita che interagisce con le sostanze proteiche presenti, senza coagulare. La flocculazione, con inglobamento dei torbidi sospesi, avviene grazie alla successiva aggiunta di gelatina liquida.

Enosol è particolarmente indicato come coadiuvante di flottazione, perché riduce in modo drastico la concentrazione di solidi sospesi ed è in grado di portare a valori compresi tra 25 e 40 NTU mosti con valori nefelometrici di partenza superiori a 2000 NTU.

Enosol assicura una notevole diminuzione della flora microbica indigena e permette di eseguire la fermentazione in purezza con i lieviti selezionati.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Sospensione di sol di silice sotto forma colloidale.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 30 a 100 mL/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Disperdere la dose di **Enosol** nella massa da trattare con rimontaggio continuo, eventualmente con l'ausilio di pompe dosatrici; facendo attenzione a disperdere il prodotto uniformemente nella massa da trattare. Successivamente aggiungere Gelsol per ottenere la coagulazione.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti. Tenere al riparo dal gelo (7°C min).

Taniche da kg 25 netti.

Fusti da kg 200 netti.

Big da kg 1100 netti.

