



# SPINDASOL BK

.....  
Sol de sílica a 30% para clarificação acelerada dos líquidos alimentares  
.....

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Spindasol BK** é um clarificante líquido utilizado em combinações a especiais gelatinas para obter a clarificação dos mostos, sucos de fruta e de cítricos, xaropes, vinhos e vinagres. É particularmente indicado nos casos onde os clarificantes normais tem dado poucos resultados.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solução de sol de sílica.

## → DOSES RECOMENDADAS

50 g/hL para mostos, vinhos difíceis de clarificar, vinagres, mostos e vinhos ricos em polifenóis e vinhos especiais.

100-200 g/hL para tratar mostos, sucos de furtas, vinhos licorosos, vinhos e vinagres muito difíceis de clarificar e xaropes.

150-300 g/hL para clarificação de suco de cítricos sem adição de Gelsol.

## → MODO DE APLICAR

**Spindasol BK** e Gelsol são adicinados separadamente ao líquido a tratar. No caso de clarificações normais adiciona-se á massa sempre antes **Spindasol BK** e após Gelsol. Em destanizações com doses quantitativas suplementares de Gelsol, deve-se adicionar antes o gelsol e depois o **Spindasol BK**. No caso do tratamento com ferro cianeto de potássio e de carvão, estes devem ser colocados antes de **Spindasol BK** e de Gelsol. Para individualizar as dosagens mais apropriadas, se aconselha executar sempre ensaios preliminares em laboratório.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Pode ser conservado ilimitadamente desde que a temperatura de conservação não seja inferior aos 5-6°C.

Bombonas de kg 25 e 140.

Big de kg 1250.

