

# ACETI SOL

## Sol de silice colloïdale

### Clarification des vinaigres de vin difficiles

#### CARACTERISTIQUES

**ACETISOL**, sol de silice liquide à 30% d'acide silicique, est particulièrement adapté au traitement des vinaigres de vin difficiles à clarifier et des vinaigres riches en mucilages et en colloïdes. Son action est aussi efficace sur les vinaigres de vin blanc que sur les vinaigres de vin rouge.

**ACETISOL** ne peut flocculer seul ; sa floculation est obtenue par action mutuelle des particules de silice avec une colle protéique à longues chaînes moléculaires tel que l'**ACETIGEL**.

La floculation est rapide, les lies sont compactes et peu volumineuses.

**ACETISOL** est une suspension aqueuse de particules de silice chargées négativement.

#### **ACETISOL :**

- accélère les processus de clarification
- évite les surcollages
- permet d'obtenir un meilleur tassement des lies
- améliore la filtrabilité ultérieure des vinaigres

#### DOSES D'EMPLOI

- 1 à 10cL/hL d'**ACETISOL** associés à 1 à 10cL/hL d'**ACETIGEL**.

#### MODES D'EMPLOI

- Diluer **ACETISOL** dans un peu de vinaigre (1L d'**ACETISOL** pour 10L de vinaigre).
- Incorporer et bien disperser **ACETISOL** au cours d'un remontage (au moins 1/3 de la cuve) avec une pompe doseuse ou un **DOSACOL**.
- Aussitôt après, introduire directement **ACETIGEL** (dilué au préalable dans un peu d'eau froide) au cours d'un remontage.

#### CONDITIONNEMENT

- Jerrican de 20L

#### CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement