

# ACETI SOL

## Sol di silice colloidale

### Chiarifica degli aceti di vino difficili

#### CARATTERISTICHE

**ACETISOL**, sol di silice liquido al 30% d'acido silicico; è particolarmente adatto al trattamento degli aceti di vino difficili da chiarificare e degli aceti ricchi in mucillagini e colloidali. La sua azione è altresì efficace sugli aceti di vino bianco o rosso.

**ACETISOL** non può flocculare da solo; la sua flocculazione è ottenuta dalla reazione delle particelle di silice con un chiarificante proteico a lunghe catene molecolari come l'**ACETIGEL**.

La flocculazione è rapida, il sedimento è compatto e poco voluminoso.

**ACETISOL** è una sospensione acquosa di particelle di silice cariche negativamente.

#### **ACETISOL:**

- accelera i processi di chiarifica
- evita i surcollaggi
- permette di ottenere una migliore sedimentazione
- migliora l'ulteriore filtrabilità degli aceti

#### DOSI DI UTILIZZO

- da 1 a 10 cL/hL d'**ACETISOL** abbinato ad 1-10 cL/hL d'**ACETIGEL**.

#### ISTRUZIONI PER L'USO

- Diluire **ACETISOL** in un po' di aceto (1litro d'**ACETISOL** per 10L d'aceto).
- Incorporare e disperdere bene **ACETISOL** nel corso di un rimontaggio (almeno 1/3 del serbatoio) con una pompa dosatrice o un **DOSACOL**.
- Immediatamente dopo, aggiungere direttamente **ACETIGEL** (dopo diluizione in un po' d'acqua fredda) nel corso di un rimontaggio.

#### CONFEZIONAMENTO

- Tanica da 20 L

#### CONSERVAZIONE

- Confezione intera, sigillata all'origine, al riparo dalla luce, in un posto secco e esente da odori. Teme il gelo.
- Confezione aperta: utilizzare rapidamente