

# ACETI SOL

## Sol de sílice coloidal

### Clarificación de vinagres de vino difíciles

#### CARACTERISTICAS

**ACETISOL**, sol de sílice líquido con un 30% de ácido silícico, está particularmente adaptado para el tratamiento de vinagres de vinos difíciles de clarificar y de aquellos con una gran cantidad de mucílagos y coloides. Su acción es igualmente eficaz tanto en vinagres de vino blanco como en vinagres de vino tinto.

**ACETISOL** no puede flocular solo; su floculación se obtiene por acción mútua de las partículas de sílice con una cola proteica de larga cadena molecular, como **ACETIGEL**.

La floculación es rápida y las lías compactas y poco voluminosas.

**ACETISOL** es una suspensión acuosa de partículas de sílice cargadas negativamente.

#### **ACETISOL :**

- Acelera el proceso de clarificación.
- Evita el sobreencolado.
- Permite obtener una mayor compactación de las lías.
- Mejora la filtrabilidad posterior del vinagre.

#### DOSIS

- 1 a 10 cL/hL de **ACETISOL** junto con 1 a 10 cL/hL de **ACETIGEL**.

#### DE MODO EMPLEO

- Diluir **ACETISOL** en un poco de vinagre (1L de **ACETISOL** en 10 L de vinagre).
- Añadir y homogenizar **ACETISOL** en el transcurso de un remontado (al menos 1/3 del depósito), con la ayuda de una bomba dosificadora o un **DOSACOL**.
- Justo después añadir directamente **ACETIGEL** (diluído previamente en un poco de agua fría), en el transcurso de un remontado.

#### PRESENTACIONES

- Bidón de 20 L

#### CONSERVACIÓN

- Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores y alejado del hielo.
- Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.