

la Solutions for wine making

Blankasit Super

Gel de Silice

Adjuvant de collage idéal pour la clarification des vins chargés en colloïdes colmatants et des vins blancs ou rosés en association avec les colles protéiques.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > Grâce à son pH proche de celui du vin et à son fort pouvoir électrostatique, Blankasit Super a une excellente réactivité dans le vin.
- > Blankasit Super se révèle très efficace pour la clarification des vins mucilagineux et riches en colloïdes colmatants.
- > En association avec des colles protéiques et pour tous types de vins, il facilite la floculation et accélère la sédimentation.
- > Il améliore les caractéristiques organoleptiques des vins notamment en cas de vendange peu mûre ou altérée.

DOSES D'EMPLOI

- > Vin blanc ou rosé: 2 à 3 cl/hl
À utiliser en association avec des colles protéiques (Gélatine Spéciale Vins Fins ou Geldor par exemple)
- > Vin rouge: 3 à 5 cl/hl
À utiliser en association avec des colles protéiques (Gélatine Spécial Vins Fins ou Geldor par exemple). Consultez votre œnologue ou procédez à des essais de collage en laboratoire.

MODE D'EMPLOI

- > Blankasit Super doit être incorporé avant la colle, de préférence par remontage afin d'assurer une répartition immédiatement homogène.
- > L'utilisation de notre injecteur de colle facilite l'opération.

CONDITIONNEMENT

- > Bidon de 6 Kg,
- > Jerrican de 24 Kg.
- > Container

CONSERVATION

- > Conserver à température > 4°C afin d'éviter la gélification du produit.

