

# SILIGEL®

Solution colloïdale de dioxyde de silicium liquide à 30% stabilisée en milieu alcalin, facilitant la floculation et accélérant la sédimentation lors des opérations de collage.

*Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934 et au Food Chemical Codex.*

## SPÉCIFICITÉS

SILIGEL® est recommandé :

- Pour les vins et moûts issus de vendanges botrytisées.
- En association avec les colles organiques, lors du collage des vins jeunes.

SILIGEL® est un produit naturel caractérisé par une intensité de charge élevée au pH du vin.

SILIGEL® peut aussi être utilisé sur d'autres boissons (jus de fruits, cidres, bières, ...).

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Dans le cas des vins difficiles à clarifier, riches en mucilages (pectines et glucanes) et en colloïdes, SILIGEL® facilite la floculation et la sédimentation des colles.

Lors du collage SILIGEL® :

- Évite le surcollage.
- Accélère la sédimentation.
- Améliore le tassement des lies.

SILIGEL® améliore significativement la filtrabilité des vins.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect .....	liquide	Solubilité .....	à l'eau chaude ( <i>Insoluble dans l'eau froide</i> ).
Couleur .....	opalescent	Densité (g/L) .....	1200 ± 1

## ANALYSES CHIMIQUES

pH (à 20°C) .....	8 - 10,5	Métaux lourds (Pb) (ppm) .....	< 10
SiO <sub>2</sub> (%) .....	30 ± 0,5	Plomb (ppm) .....	< 5
Na <sub>2</sub> O total (%) .....	≤ 0,3	Arsenic (ppm) .....	< 3
		Mercure (ppm) .....	< 1



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **SILIGEL®** est toujours associé à une colle protéique, le plus souvent les gélatines.

### DOSE D'EMPLOI

- À définir préalablement par un test en laboratoire. La dose dépend du degré de turbidité originelle et du type de colle utilisé.  
**2 à 10 cL/hL de SILIGEL®.**

SILIGEL®	GELATINE (équivalent en poudre)	GELATINE (GECOLL® SUPRA)	ICHTHYOCOLLE
3 cL/hL	2 à 3 g/hL	4 à 5 cL/hL	1 à 1,5 g/hL
5 cL/hL	4 à 5 g/hL	6 à 7 cL/hL	1,5 à 2 g/hL
8 cL/hL	7 à 10 g/hL	8 à 9 cL/hL	2,5 g/hL
10 cL/hL	12 à 15 g/hL	10 à 12 cL/hL	3 g/hL

Dans le cas des vins jeunes ou des vins/moûts issus de raisins botrytisés, il est recommandé d'augmenter la dose de **SILIGEL®**.

### MISE EN ŒUVRE

Dans le cas d'un collage :

- On ajoute **SILIGEL®** en premier lorsque l'on souhaite améliorer les conditions de clarification.
- On ajoute **SILIGEL®** en dernier lorsque l'on souhaite éliminer des tanins pour corriger la structure phénolique.

Diluer **SILIGEL®** dans une fraction de vin à raison de 10% de **SILIGEL®**, puis ajouter au cours d'un remontage d'homogénéisation à l'aide d'un **OENODOSEUR**. L'incorporation de la gélatine ou de l'**ICHTHYOCOLLE** se fera aussitôt après.

Respecter les conditions d'utilisation des colles protéiques.

### RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à une température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs (sensible au gel).
- D.L.U.O. : 18 mois.
- Ne pas utiliser d'emballage entamé.

### CONDITIONNEMENT

Bidon de 1,2 kg – carton de 15 x 1,2 kg.  
Bidon de 6 kg – carton de 4 x 6 kg.  
Jerrican de 24 kg.

