



# Klar-Sol 30

Sol de silice pour collage des vins et des jus de fruits

## Description du produit

Klar-Sol 30 est un sol de silice transparent pour la clarification des vins et des jus de fruit. Le Klar-Sol 30 réagit avec les protéines, Associé avec les protéines de collage : gélatine, l'ichtyocolle, Klar-Sol 30 provoque leur précipitation rapide en formant un dépôt de collage compact.

En raison de sa densité de charge élevée, une condensation temporaire de Klar-Sol 30 pourrait se produire, entraînant un léger épaissement du produit. Pour cette raison le produit doit être bien mélangé avant application.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques et à la directive N° 2012/12/UE relative aux traitements des jus de fruits. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

## Mode d'emploi et dosage

Klar-Sol 30 s'utilise en association avec une gélatine.

Il est recommandé d'effectuer un essai de collage au laboratoire pour déterminer les doses optimales d'utilisation.

Conseils d'application :

Gélatine : Klar-Sol 30	ratio	Dose
ErbiGel® : Klar-Sol 30	1 : 5	10 g ErbiGel® par hl + 5 cl Klar-Sol 30 par hl
ErbiGel® Liquid 300 : Klar-Sol 30	1 : 1,5	5 cl ErbiGel® Liquid 300 par hl + 7,5 cl Klar-Sol 30 par hl
Supragel : Klar-Sol 30	2 : 1	5 cl Supragel par hl + 2,5 cl Klar-Sol 30 par hl
IsingClair-Hausenpaste : Klar-Sol 30	4 : 1	10 cl IsingClair-Hausenpaste par hl + 2,5 cl Klar-Sol 30 par hl

## Conservation

Stocker à l'abri du froid. Agiter le bidon avant emploi.