



# Klar-Sol 30

Sol di silice alcalino per la chiarifica delle bevande

## Descrizione del prodotto

Klar-Sol 30 è un sol di silice trasparente per il trattamento di chiarifica di vino, succo di frutta, vino di frutta e altre bevande. Il Klar-Sol 30 provoca la complessazione delle proteine (compresa la chiarificazione delle proteine come la gelatina, la colla di pesce, ecc.) e precipita rapidamente formando un deposito di chiarificazione compatto.

Grazie alla sua intensità di carica elevata, si potrebbe verificare un'agglomerazione temporanea di Klar-Sol 30 che porterebbe ad un lieve ispessimento del prodotto. Per questo motivo, prima dell'applicazione il materiale deve essere ben mescolato.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

## Dosaggio

E' meglio stabilire il dosaggio corretto con un test preliminare. Il dosaggio richiesto può variare fra una gamma da 20 - 250 mL Klar-Sol 30 per 100 L di vino o succo.

Linee guida per l'applicazione:

Gelatina: Klar-Sol 30	rapporto	campione
ErbiGel® : Klar-Sol 30	1 : 5	10 g ErbiGel®/100 L + 50 mL Klar-Sol 30/100 L
ErbiGel® Liquid : Klar-Sol 30	1 : 1	50 mL ErbiGel® Liquid/100 L + 50 mL Klar-Sol 30/100 L
IsingClair-Hausenpaste : Klar-Sol 30	4 : 1	100 mL IsingClair-Hausenpaste/100 L + 25 mL Klar-Sol 30/100 L
VinoGel® CF : Klar-30	1 : 1	50 mL VinoGel® CF/100 L + 50 mL Klar-Sol 30/100 L

Un test preliminare può indicare un rapporto di deviazione e la quantità totale di agenti chiarificanti.

## Stoccaggio

Evitare il contatto con il gelo! Mescolare accuratamente prima dell'utilizzo.

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)).  
Versione 004 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019