

SILKYPRED

STABILITÉ COLLOÏDALE DES VINS A FAIBLE INDICE DE COLMATAGE

COMPOSITION

Solution concentrée de gomme arabique (issue de l'Acacia seyal) à faible indice de colmatage. Le poids moléculaire de la **SILKYPRED** varie entre 100 000 à 200 000 Dalton. Cette gomme arabique est filtrée 2 fois et à froid jusqu'à atteindre un seuil de quasi stérilité.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Concentration : 21%
- Anhydride sulfureux : 0,5%
- Densité : 1,100g/cm³
- Tableau d'équivalences :

Conditionnement commercial	Equivalence en volume
Bidon de 5kg	4,5L
Bidon de 25kg	22,7L

PROPRIÉTÉS

Issue d'une sélection rigoureuse de la matière première, **SILKYPRED** est une gomme d'une pureté remarquable grâce à la filtration qu'elle subit lors de son élaboration.

Son action en tant que colloïde protecteur permet la stabilisation du vin et participe grandement à l'amélioration de ses qualités organoleptiques.

Cette gomme va participer notamment à la protection des vins contre l'instabilité colloïdale causée par les protéines, les polyphénols, les anthocyanes et les métaux.

MODE D'EMPLOI

Incorporer **SILKYPRED** dans un vin parfaitement clarifié et stabilisé au cours d'un remontage, ou à l'aide d'une pompe doseuse.

DOSES D'EMPLOI

7,5 à 50 cl/hl soit :

- 30 à 60 g/hl : prévient des précipitations colloïdales (soit 14 à 30 cl/hl)
- 15 à 30 g/hl : stabilisation du vin en synergie avec l'acide métatartrique (soit 7,5 à 15 cl/hl)
- >100 g/hl : action sur la « rondeur » et persistance aromatique (> à 50 cl/hl)

CONSERVATION

Conserver à une température inférieure à 15°C, dans l'emballage d'origine non ouvert, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec exempt d'odeur, hors gel.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5 ou 25 kg ou container de 1000 l.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL