



*...du moût
...à la bouteille*

FICHE TECHNIQUE

Silixel

Elimination des protéines des vins blancs

Bentonite et charbon actif (0.7%)

Pour usage alimentaire, oenologique professionnel.

Mise en oeuvre

Saupoudrer SILIXEL sur l'eau (1kg/20l). Agiter (mixeur)

Laisser gonfler 1 à 2 Heures.

Remettre en suspension.

Dose d'emploi

Au débouillage : 10 à 50 g/hl

En vinification : 10 à 50 g/Hl pendant la fermentation alcoolique

Stabilisation protéique : 10 à 50 g/Hl suivant BENTOTEST

Conditionnement et conservation

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Silixel n'est pas obtenu à partir d'organisme génétiquement modifié.