
CHARACTERISTICS AND APPLICATIONS

SEDISOL C is a specific clarifier for must, composed of amorphous silicon dioxide at a concentration of 30%.

SEDISOL C improves the turbidity of the must. The results of the treatment with **SEDISOL C** are:

- Reduction (mg/l) of trub
- Clearer must
- More compact sedimentation
- Lower losses
- Better filterability

DOSAGE AND INSTRUCTION OF USE

In the must: **SEDISOL C** can be added directly into the cooking tank 10 minutes before the end of cooking, together with the aromatic hops. It can also be added to the automatic hop dosing system. Furthermore, **SEDISOL C** can be dosed in continuous-flow between the cooking tank and the Whirlpool with an automatic process.

In case of product losses, rinse the surface immediately with water.

Do not expose the product to air for long periods as it could gel.

DOSAGE

In must: 15-30 ml/hl, during the treatment of the warm must. Higher dosages may be necessary in case of must contains large quantities of non-malted components (corn, rice, syrups). Laboratory tests are recommended to achieve optimal results.

COMPOSITION

Colloidal silica solution, with specific reactivity for use in brewing industry. Concentration 25%.

STORAGE

Store at a temperature $\geq 5^{\circ}\text{C}$

PACKAGING

25 kg cannisters.

This product is considered as not harmful and therefore it does not require a Material Safety Data Sheet

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Το SEDISOL C είναι ένα ειδικό διαυγαστικό που αποτελείται από άμορφο διοξείδιο του πυριτίου σε συγκέντρωση 30%.

Το SEDISOL C βελτιώνει τη θολερότητα του γλεύκους. Τα αποτελέσματα της επεξεργασίας με το SEDISOL C είναι τα εξής:

- Μείωση (mg/l) των γλευκολασπών
- Καθαρότερο γλεύκος
- Πιο συμπαγές ίζημα
- Μειωμένες απώλειες
- Καλύτερη φιλτραρισιμότητα

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Στο δοχείο βρασμού ή mashe tan , 10 λεπτά πριν τελειώσει ο βρασμός ή χρονικά περίπου μαζί με τους αρωματικούς λυκίσκους. Μπορεί επίσης να προστεθεί στο σύστημα αυτόματης δοσομέτρησης λυκίσκου. Επιπλέον, το **SEDISOL C** μπορεί να προστεθεί σε συνεχή ροή μετά το τέλος του βρασμού ακριβώς πριν το whirlpool.

Σε περίπτωση διαρροής προϊόντος, ξεπλύνετε αμέσως την επιφάνεια με νερό. Μην εκθέτετε το προϊόν στον αέρα για μεγάλα χρονικά διαστήματα, καθώς θα μπορούσε να γίνει ζελέ.

Στο γλεύκος : 15-30 ml/hl στο στάδιο των 100 °C. Μπορεί να χρειαστούν υψηλότερες δόσεις σε περίπτωση που το γλεύκος περιέχει μεγάλες ποσότητες αβυνοποιήτων συστατικών (καλαμπόκι, ρύζι, σιρόπια). Συνιστώνται εργαστηριακές δοκιμές για την επίτευξη βέλτιστων αποτελεσμάτων.

ΣΤΟ ΓΛΕΥΚΟΣ

15-30 ml/hl στο στάδιο των 100 °C. Μπορεί να χρειαστούν υψηλότερες δόσεις σε περίπτωση που το γλεύκος περιέχει μεγάλες ποσότητες αβυνοποιήτων συστατικών (καλαμπόκι, ρύζι, σιρόπια). Συνιστώνται εργαστηριακές δοκιμές για την επίτευξη βέλτιστων αποτελεσμάτων.

ΣΥΝΘΕΣΗ

Διάλυμα κολλοειδούς διοξειδίου του πυριτίου, με ειδική δραστηριότητα κατάλληλο για χρήση στη ζυθοποιία. Συγκέντρωση 25%.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Αποθήκευση σε θερμοκρασία $\geq 5^{\circ}\text{C}$

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Δοχεία των 25 kg.