Kyslý kremičitý sól

Čírenie mladých vín prebieha na základe opačne nabitých nábojov u číriacich prípravkov, ktoré spôsobujú flokuláciu a zadržanie častíc v sedimente. Protipólom ku kladne nabitým časticiam želatíny, alebo rastlinných proteínov je záporne nabitý sól oxidu kremičitého. Sól oxidu kremičitého zaručuje úplnú flokuláciu kladne nabitých číriacich látok, a tak zabraňuje možnému zákalu vína týmito látkami.

Podľa výrobného postupu a výberu surovín poznáme dva druhy kremičitého sólu:
1. Alkalické (zásadité) kremičité sóly (napr Klar-Sol 30)
2. Kyslé kremičité sóly (napr. Klar-Sol Super, Blankasit)

Kyslé kremičité sóly sú vyrobené z vysoko čistého, amorfného oxidu kremičitého. Sú mliečneho zafarbenia a majú o niečo vyššiu viskozitu ako alkalické kremičité sóly. Hodnota pH je cca 3,5. Kyslé kremičité sóly sa vyznačujú vysokou chemickou čistotou a pri použití v nápojovom priemysle dosahujú oveľa lepšie číriace účinky a rýchlejšiu sedimentáciu. Použitie je veľmi jednoduché nakoľko sa môže aplikovať priamo do nápoja. Alkalické i kyslé kremičité sóly majú spočiatku rovnakú intenzitu záporného náboja. Po pridaní do vína sa táto intenzita zmenšuje. Rozdiel je ale v tom, že u alkalických kremičitých sólov je zníženie intenzity záporného náboja výraznejšie ako u kyslých kremičitých sólov. Vyššia reaktivita kyslých kremičitých sólov tak zabezpečuje ich lepšiu účinnosť.

Aplikácie
1. U vín s nízkym obsahom trieslovín je vhodné dávkovať ako prvý kremičitý sól pred želatínou. Tým sa zvýši obsah záporného náboja vo víne a príde k lepšej reakcii s proteínmi. Príklad: Klar Sol Super-Erbigel-NaCalit PORE-TEC
2. U vín s vysokým obsahom trieslovín by mal ísť na prvom mieste číriaci prostriedok s kladným nábojom. Po pridaní kremičitého sólu dochádza po krátkej reakcii s možnými nadbytočnými proteínmi k flokulácii a sedimentácii.
Príklad: Erbigel-Klar Sol Super-NaCalit PORE-TEC