

MAÎTRISEZ L'ÉQUILIBRE DE VOS VINS SANS AJOUT D'ADDITIF CHIMIQUE



GEMSTAB PROPOSE UNE SOLUTION PERMETTANT DE CORRIGER L'ACIDITÉ DES VINS.

Des raisins trop mûrs donnent souvent des vins lourds et mous qui peuvent être rééquilibrés sans ajouter de substances chimiques (tels que les acides tartriques, acides maliques, acides lactiques).

La prestation d'acidification de GEMSTAB, intégralement soustractive, est sélective du potassium en excès dans le vin. Ce procédé permet d'améliorer de manière significative la stabilité des vins vis-à-vis des micro-organismes et de diminuer les doses de SO_2 tout en augmentant le SO_2 actif.

Le vin retrouve un équilibre, une acidité naturelle, un corps et une fraîcheur qui renforcent et soutiennent ses arômes.

Économique, écologique et éprouvée* !

* Médaille d'Or Sitevi 2007

UNE PRESTATION PERSONNALISÉE ET UNE ÉQUIPE DÉDIÉE

SERVICE, RÉACTIVITÉ, PROXIMITÉ, PERFORMANCE

Les équipes de GEMSTAB interviennent en cave ou à la propriété avec un procédé sans additif et 100% fiable.

LES AVANTAGES

- ✓ Sans additif chimique
- ✓ Respect des qualités organoleptiques
- ✓ Précision du traitement : ajustement jusqu'à 0,3 points de pH
- ✓ Pas de perte de produit
- ✓ Optimisation du SO_2 moléculaire
- ✓ Stabilité garantie du pH
- ✓ Absence d'oxydation



COMMENT ÇA MARCHE ?



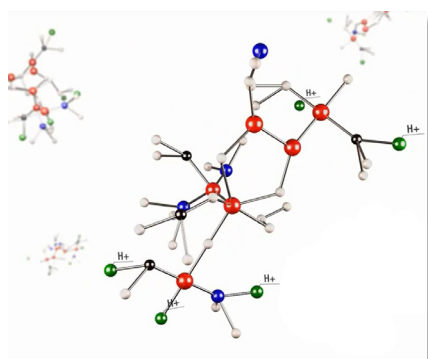
Le principe est simple : il s'agit de corriger uniquement un excès de potassium (assimilé par le raisin et présent dans le vin), principal responsable d'un pH élevé, pour retrouver l'acidité naturelle du vin.

L'acidification membranaire met en œuvre le principe d'électrodialyse à membrane bipolaire et cationique : un traitement en continu sans additif pour le moût ou le vin.

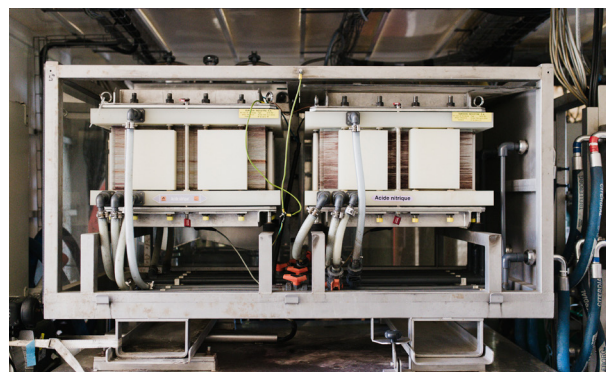
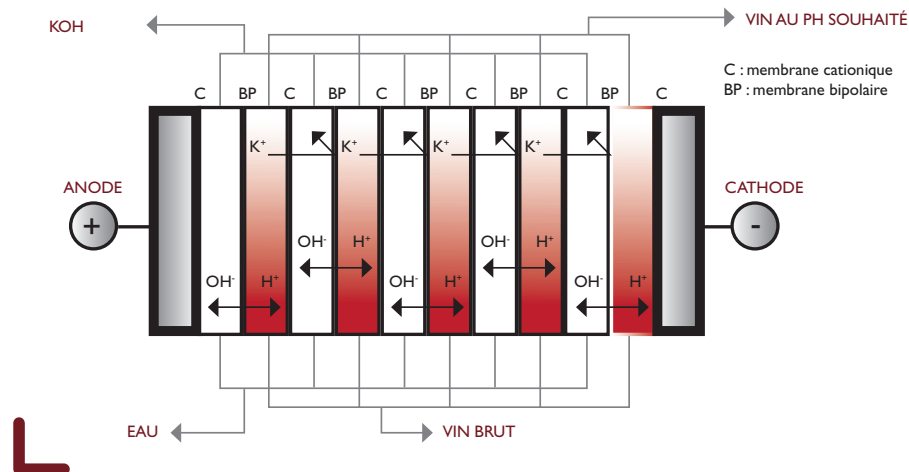
Les études de l'INRA l'ont démontré : le traitement électro-membranaire respecte pleinement la typicité du vin. Une réelle alternative économique et performante aux additifs utilisés jusqu'ici par les vignerons.

Traitement devant être inscrit sur le registre de caves et autorisé par le règlement CE 532 I I.

LES SECRETS DE LA TECHNIQUE



Le module est composé de plusieurs compartiments montés en parallèle. Chaque compartiment est constitué d'un cadre séparateur et de membranes. Les compartiments pairs reçoivent le moût ou le vin et les impairs de l'eau. Les deux fluides ne se rencontrent jamais mais peuvent échanger des ions sous l'effet d'un faible champ électrique. En réglant très précisément l'intensité du courant, on procède à une extraction sélective du potassium.



GEMSTAB

340 avenue Clément Ader - ZAC du TEC - 30320 Marguerittes - Tél : 04 66 75 69 25
www.gemstab.com