

COUPLAGE :
FILTRATION TANGENTIELLE
+
STABILISATION TARTRIQUE

GEMSTAB
VINS MAÎTRISÉS, SERVICE ASSURÉ

FILTREZ ET STABILISEZ VOS VINS EN UNE SEULE ÉTAPE



**GEMSTAB PROPOSE L'ASSOCIATION
FILTRATION TANGENTIELLE ET STABILISATION
TARTRIQUE POUR FILTRER LES VINS ET ÉVITER
LA FORMATION DE CRISTAUX DE TARTRE.**

Une solution pour préparer les vins à la mise
en bouteille ou les vins de base effervescents
au tirage, en une seule et unique étape.

Économique, écologique et innovant !

UNE PRESTATION PERSONNALISÉE ET UNE ÉQUIPE DÉDIÉE

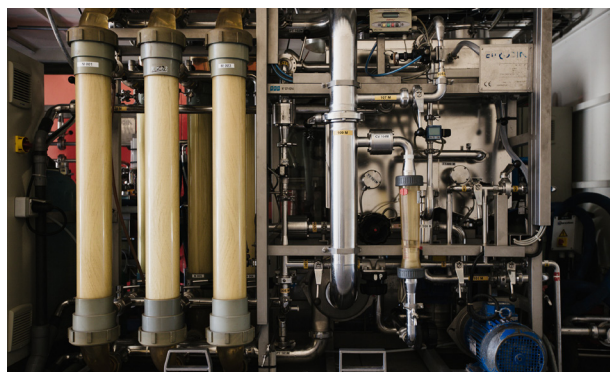
SERVICE, RÉACTIVITÉ, PROXIMITÉ, PERFORMANCE

La prestation de couplage permet d'obtenir la clarification et la stabilisation tartrique et microbiologique des vins en une seule intervention.

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

LES AVANTAGES

- ✓ Respect des qualités organoleptiques
- ✓ Sans additif chimique et sans déchet
- ✓ Gain de temps et suppression des pompages intermédiaires
- ✓ Précision du traitement
- ✓ Stabilité tartrique garantie
- ✓ Faible oxydation
- ✓ Travail à température ambiante
- ✓ Reconnu et approuvé dans le monde entier



GEMSTAB

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

www.gemstab.com

COMMENT ÇA MARCHE ?



Le principe est simple : il s'agit de filtrer les vins pour retirer les particules fines et de les stabiliser tartriquement, c'est-à-dire retirer l'excès de sels de potassium, en une seule et unique étape.

Traitement en continu, sans ajout d'additif chimique et parfaitement respectueux du produit, la chaîne de couplage permet un gain de temps considérable en cuverie en supprimant des pompes intermédiaires.

Le système est basé sur le couplage de la filtration tangentielle et de l'électrodialyse.

LES SECRETS DE LA TECHNIQUE

La filtration tangentielle (MFT) est un procédé mettant en œuvre différents types de membranes microporeuses. Le vin à filtrer circule parallèlement à la surface de la membrane.

Pour la stabilisation tartrique, on utilise un module 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 des ions calcium et tartrate contenus dans le moût ou le vin.

