

AJUSTEZ LE TAUX D'ALCOOL DE VOS VINS



LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE CONDUIT À UNE ÉLEVATION DU DEGRÉ ALCOOLIQUE DES VINS. DANS LE MÊME TEMPS, UN NOMBRE CROISSANT DE CONSOMMATEURS RECHERCHE DES VINS PLUS LÉGERS, À FAIBLE TENEUR EN ALCOOL DONC PLUS DIÉTÉTIQUES ET PLUS DIGESTES.

La prestation GEMSTAB pour l'ajustement du taux d'alcool est intégralement soustractive. Elle permet l'extraction sélective de l'alcool en excès dans le vin et garantit des résultats optimaux. Le vin, sans être dénaturé, retrouve un taux d'alcool plus adapté à son équilibre global et conserve tout son potentiel organoleptique.

Économique, écologique et innovant !

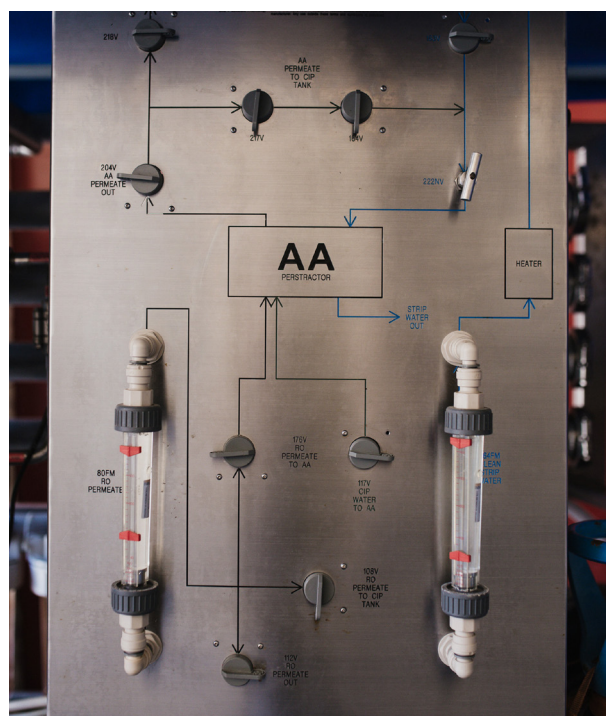
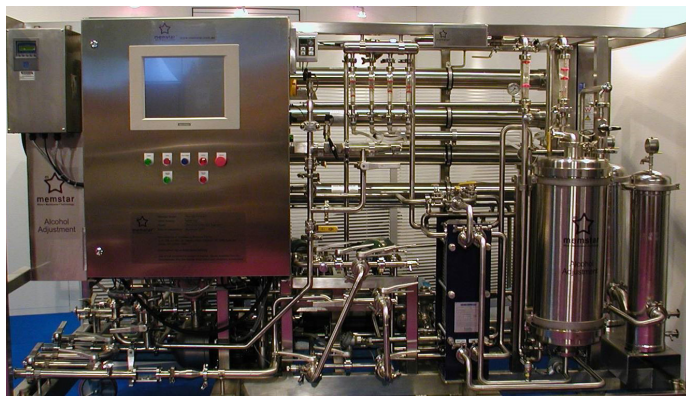
UNE PRESTATION PERSONNALISÉE ET UNE ÉQUIPE DÉDIÉE

SERVICE, RÉACTIVITÉ, PROXIMITÉ, PERFORMANCE

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
- ✓ Précision du traitement (« sweet spot »)
- ✓ Absence d'oxydation
- ✓ Sans distillation
- ✓ Sans additif chimique
- ✓ Sans addition d'eau



COMMENT ÇA MARCHE ?



Le principe est simple : il s'agit d'extraire l'alcool qui se trouve en excès dans le vin.

Le système repose sur l'association des technologies d'osmose inverse et de contacteur à membranes. Il opère une extraction sélective de l'alcool qui préserve la structure du vin et son potentiel organoleptique.

Traitements soumis à déclaration auprès des services compétents de l'administration et autorisé par le règlement CE 606/2009.

LES SECRETS DE LA TECHNIQUE



Une osmose inverse permet d'extraire du vin un perméat composé essentiellement d'eau et d'alcool. Tous les autres composés sont conservés dans le rétentat (vin concentré) de l'osmose inverse.

Un contacteur membranaire permet d'extraire l'alcool du perméat d'osmose. Le perméat ainsi désalcoolisé est alors réincorporé simultanément dans la fraction « vin concentré par osmose » évitant ainsi toutes modifications du vin initial et ajout d'eau exogène.

