

FILTREZ VOS VINS SANS ADDITIF ET SANS DÉCHET



GEMSTAB PROPOSE UNE SOLUTION DE CLARIFICATION ET DE STABILISATION MICROBIOLOGIQUE PERMETTANT D'INTERVENIR AUX DIFFÉRENTS STADES DE L'ÉLABORATION DES VINS :

- filtration des vins avant embouteillage,
- stabilisation microbiologique des vins,
- filtration précoce après fermentation,
- mutage des vins doux ou liquoreux,
- clarification des bourbes et des sous-produits.

Économique, écologique et innovant !

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

- ✓ Stabilité microbiologique
- ✓ Respect des qualités organoleptiques
- ✓ Technologie rapide en continu (clarification en un seul passage)
- ✓ Sans additif
- ✓ Absence d'oxydation
- ✓ Réduction des pompages et des stockages intermédiaires
- ✓ Travail à température ambiante
- ✓ Sans déchet



COMMENT ÇA MARCHE ?

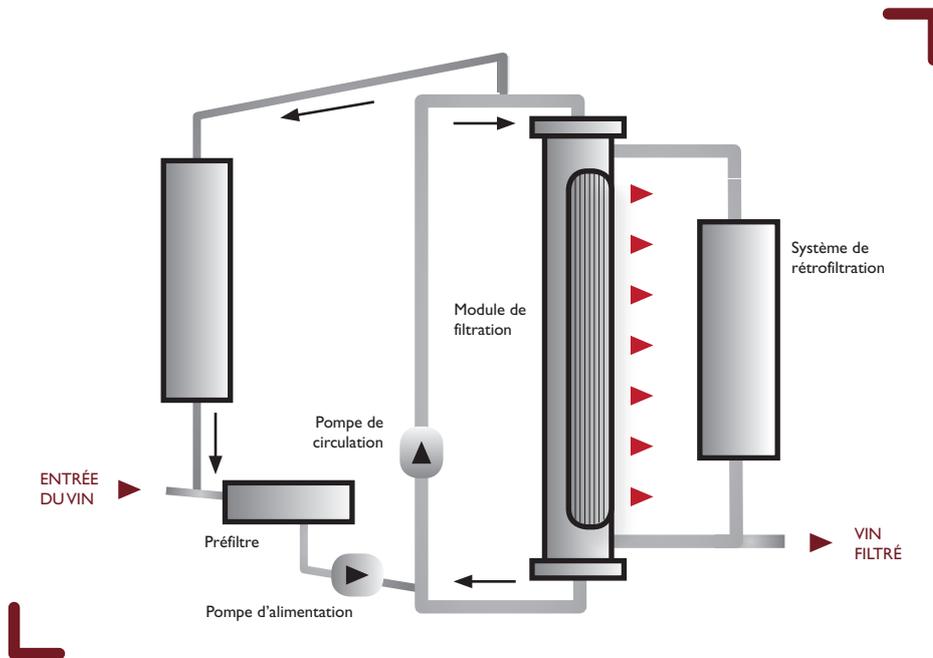


Le principe de filtration consiste à faire circuler le vin à filtrer parallèlement à une membrane poreuse pour en retirer les particules fines et les micro-organismes sans ajouter de produit chimique.

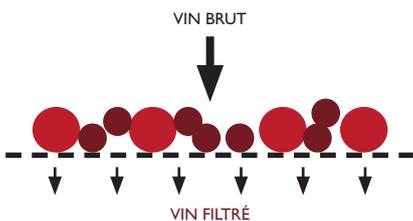
La filtration tangentielle utilise des membranes céramiques ou organiques. Sous l'action d'un gradient de pression (pression transmembranaire), le vin se clarifie.

LES SECRETS DE LA TECHNIQUE

La filtration tangentielle (MFT) est un procédé mettant en œuvre différents types de membranes microporeuses. La solution à traiter circule parallèlement à la surface de la membrane et une faible pression transmembranaire est appliquée.



FILTRATION FRONTALE :



FILTRATION TANGENTIELLE :

