

STABILISEZ VOS VINS SANS ADDITIF CHIMIQUE



GEMSTAB PROPOSE UNE SOLUTION PERMETTANT DE MAÎTRISER LE RISQUE DE PRÉCIPITATION TARTRIQUE DANS LES VINS.

Le raisin est un fruit naturellement riche en acide tartrique et en potassium. Dans le vin, les sels de potassium, et parfois de calcium, se retrouvent très fréquemment en sur-saturation. Ils cristallisent et forment un dépôt parfois important dans la bouteille.

La prestation de stabilisation permet de traiter tous les vins, blancs, rosés, rouges, liquoreux ainsi que les vins destinés à la prise de mousse. Après traitement, le vin reste stable de manière définitive.

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

- ✓ Respect des qualités organoleptiques
- ✓ Sans additif chimique
- ✓ Technologie rapide en continu
- ✓ Précision du traitement
- ✓ Stabilité tartrique garantie pour tous les circuits de mise en marché
- ✓ Travail à température ambiante
- ✓ Faible consommation d'énergie
- ✓ Reconnu et approuvé dans le monde entier
- ✓ Absence d'oxydation



COMMENT ÇA MARCHE ?



Le principe est simple : il s'agit d'extraire du vin les sels de potassium en sur-saturation, principaux responsables de la formation des cristaux de tartre dans les bouteilles.

La stabilisation tartrique membranaire met en œuvre le principe d'électrodialyse à membrane anionique et cationique : un traitement en continu, sans additif pour le vin.

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

LES SECRETS DE LA TECHNIQUE

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 potassium, calcium et tartrate contenus dans le moût ou le vin.

