

VALORISER VOS BOURBES ET AUGMENTER VOS VENTES



GEMSTAB PROPOSE UNE SOLUTION DE VALORISATION DE BOURBES PERMETTANT D'INTERVENIR AU MOMENT DU PROCESS DE VINIFICATION, LORS DU DÉBOURBAGE. VÉRITABLE ATOUT POUR AUGMENTER LES VENTES, CETTE OPÉRATION EST UNE SOLUTION QUALITATIVE POUR :

- valoriser un volume souvent destiné à la distillerie,
- valoriser vos produits pendant la vinification :
 - arrêt de fermentation pour vin moelleux,
 - stabilisation des vins avec sucres résiduels,
 - filtration précoce pendant ou après fermentation alcoolique.

Économique, écologique et innovant !

UNE PRESTATION PERSONNALISÉE ET UNE ÉQUIPE DÉDIÉE

SERVICE, RÉACTIVITÉ, PROXIMITÉ, PERFORMANCE

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

LES AVANTAGES

- ✓ Respect du produit, travail à l'abri de l'air
- ✓ Sans déchet
- ✓ Sans pollution
- ✓ Pertes limitées
- ✓ Travail propre
- ✓ Peu d'oxydation



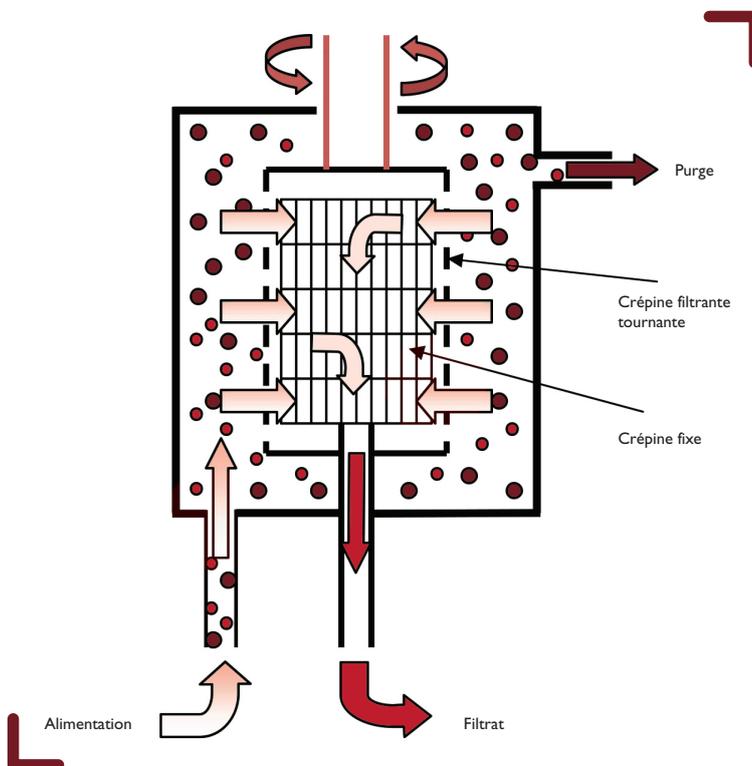
COMMENT ÇA MARCHE ?



Le procédé repose sur le couplage de 2 techniques : un pré-filtre inox centrifuge qui extrait les plus grosses particules ainsi que les fibres, est associé à une membrane céramique permettant d'extraire le reste des particules.

Ce traitement en continu, très respectueux du produit, permet d'obtenir un résultat qualitatif, avec des bourbes filtrées riches en gras et en arômes.

LES SECRETS DE LA TECHNIQUE



Le mouvement de la crépine filtrante à grande vitesse à proximité d'une crépine fixe crée un effet ultrasonique. Une purge séquentielle permet quant à elle d'éliminer régulièrement les particules indésirables. Ensuite, la membrane céramique vient terminer le travail pour un résultat surprenant.