

RÉDUIRE LE TAUX D'ÉTHYLPHÉNOLS DE VOS VINS



GEMSTAB PROPOSE UNE SOLUTION PERMETTANT DE CORRIGER LE TAUX DE PHÉNOLS VOLATILS PRÉSENT DANS VOS VINS.

Certaines levures (*Brettanomyces*), dégagent des phénols volatils responsables des odeurs dites « phénolées » (cuir, cheval sueur). Plus leur concentration est importante, plus les odeurs seront perceptibles et susceptibles de masquer les arômes du vin.

La prestation de traitement des phénols volatils offre la possibilité de réduire le taux d'Éthylphénols des vins. Il permet de conserver les caractéristiques du vin, mais aussi d'en dévoiler sa vraie nature.

Innovant, respectueux et pratique !

UNE PRESTATION PERSONALISABLE, UNE ÉQUIPE DÉDIÉE

SERVICE, REACTIVITE, PROXIMITE, PERFORMANCE

Les équipes de GEMSTAB peuvent intervenir en cave ou à la propriété avec un traitement physique qui fait face aux exigences actuelles.

LES AVANTAGES

- ✓ Révèle les qualités sensorielles du vin.
- ✓ Pas de perte de produit.
- ✓ Traitement en continu.
- ✓ Permet au vin de retrouver ses qualités



COMMENT ÇA MARCHE ?



Le principe est simple : Pour éliminer ces mauvaises odeurs provenant d'une contamination par brettanomyces, le traitement met en œuvre le couplage de deux techniques : L'osmose inverse et les charbons actifs.

Reconnue par l'OIV depuis 2014 ce traitement physique permet de dévoiler, sans les altérer, les qualités organoleptiques des vins contaminés par les brettanomyces.

LES SECRETS DE LA TECHNIQUE

Dans un premier temps le vin est traité par osmose inverse afin d'isoler les molécules responsables de ces mauvaises odeurs dans un « perméat ». Lors de la seconde étape du traitement, le perméat passe dans un carter composé de charbon actif ayant pour propriété d'absorber les éthylphénols. Une fois délesté de ses molécules odorantes, le perméat est alors réincorporé simultanément au vin.

