

ESTABILICE EL VINO SIN ADITIVOS QUÍMICOS



UNA SOLUCIÓN DE GEMSTAB PARA CONTROLAR EL RIESGO DE PRECIPITACIÓN TARTÁRICA EN EL VINO.

La uva es una fruta rica en ácido tartárico y potasio. En el vino, las sales de potasio y a veces también las de calcio, con frecuencia se encuentran en sobresaturación y cristalizan formando así un precipitado en la botella a veces considerable.

Con el servicio de estabilización usted podrá tratar todo su vino blanco, rosado, tinto y generoso así como los vinos base para espumoso. Tras el tratamiento el vino permanece estable de forma definitiva.

¡Económico, ecológico e innovador!

SERVICIO PERSONALIZADO Y UN EQUIPO ESPECIALIZADO

SERVICIO, CAPACIDAD DE REACCIÓN, PROXIMIDAD, RENDIMIENTO

Los equipos de GEMSTAB intervienen en la misma bodega, usando un procedimiento sin aditivos 100% fiable.

VENTAJAS

- ✓ Respeto de las características organolépticas
- ✓ Sin aditivos químicos
- ✓ Tecnología rápida en flujo continuo
- ✓ Sin mermas de producto
- ✓ Precisión en el tratamiento
- ✓ Estabilidad tartárica garantizada
- ✓ Trabajo a temperatura ambiente
- ✓ Bajo consumo de energía
- ✓ Reconocido y aprobado en el mundo entero
- ✓ Ausencia de oxidación



CÓMO FUNCIONA?



El principio es sencillo: se trata de extraer las sales de potasio en sobresaturación del vino, las principales responsables de los cristales de tártaro en las botellas.

La estabilización tartárica con el principio de electrodiálisis en membranas catiónicas y aniónicas: un tratamiento en continuo libre de aditivos.

Los estudios del INRA (Instituto científico de investigación agronómica pública en Francia) así lo prueban: el tratamiento mediante electro-membranas respeta plenamente la tipicidad de cada vino. Una verdadera alternativa económica y competitiva a los aditivos usados por los enólogos hasta la fecha.

SECRETOS DE LA TÉCNICA

El módulo se compone de diferentes compartimentos montados en paralelo. Cada compartimento está formado por un marco separador y una serie de membranas. El vino o el mosto llegan a los compartimentos pares y el agua a los impares. A pesar de que ambos fluidos nunca se mezclan, sí pueden intercambiar iones bajo el efecto de un débil campo eléctrico. Al regular de manera muy precisa la intensidad de la corriente, se lleva a cabo la extracción selectiva del potasio, el calcio y el tártaro que contienen tanto el mosto como el vino.

