

GEOSORB®

Décontaminant des moûts et des vins nouveaux (encore en fermentation) pour la diminution des teneurs en géosmine et octènone.

Charbon actif pour usage agro-alimentaire. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

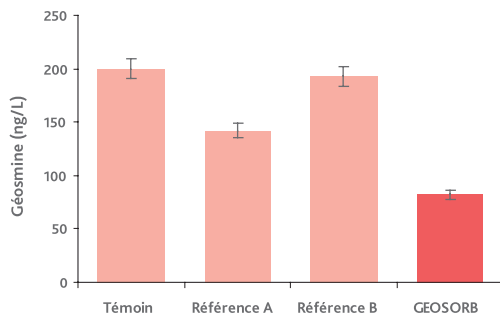
SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS TECHNIQUES

GEOSORB® est un charbon œnologique activé d'origine végétale caractérisé par une porosité spécifique permettant l'adsorption sélective de la géosmine et de l'octènone.

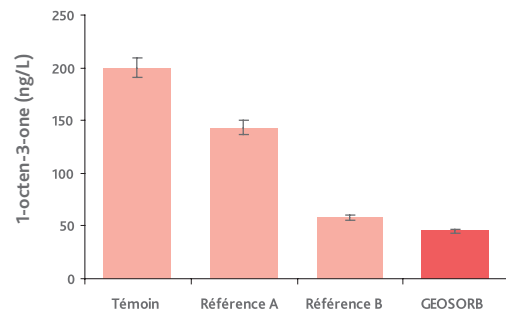
GEOSORB corrige les caractères organoleptiques des vins issus de moûts altérés par des champignons comme la pourriture ou l'oïdium.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

GEOSORB® assure une élimination efficace de plus de 55% des teneurs en géosmine (Graphique 1), et jusqu'à 80% des teneurs en octènone (Graphique 2).



Graphique 1 : Influence de GEOSORB (25 g/hL) sur les teneurs en géosmine retrouvées dans un vin rouge.

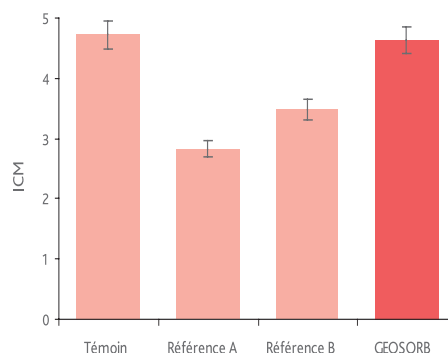


Graphique 2 : Influence de GEOSORB (40 g/hL) sur les teneurs en octènone retrouvées dans un vin blanc.

La spécificité d'action de GEOSORB vis-à-vis de la géosmine assure une efficacité très significative à faible dose. Concernant l'octènone, l'élimination est conséquente dès 20 g/hL, mais l'efficacité augmente à des concentrations plus élevées.

Le faible pouvoir décolorant de **GEOSORB** limite les effets sur la matière colorante dans le cas du traitement des moûts rouges ou rosés (**Graphique 3**).

Graphique 3 : Influence de **GEOSORB** sur l'Intensité Colorante Modifiée (ICM) d'un vin rouge.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspectpoudre

Couleurnoire

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité < 12 %

Indice Bleu méthylène..... 13

Cendres..... < 10 %

pH ≈ 6

PROTOCOLE D'UTILISATION

MISE EN ŒUVRE

- Mélanger **GEOSORB** dans un peu d'eau afin de former une pâte, puis laisser hydrater quelques heures (2 à 4h) pour augmenter la surface d'adsorption et rendre le produit plus efficace.
- Incorporer à la cuve et homogénéiser lors d'un remontage ou d'un brassage prolongé. Il est recommandé de faire un nouveau remontage 5 – 8 heures plus tard.
- Après 48 heures, soutirer pour éliminer le charbon. Ne pas laisser **GEOSORB** en contact trop longtemps afin d'éviter le relargage des composants adsorbés.
- Après soutirage il est conseillé de faire soit un collage avec **GECOLL SUPRA** associé à du **SILIGEL** soit une filtration sur terre afin d'assurer une élimination efficace du charbon.

Remarques pratiques : Le traitement en deuxième partie de fermentation alcoolique est toujours plus satisfaisant.

DOSE D'EMPLOI*

- Action sur géosmine: 15 à 25 g/hL
- Action octénone: 35 à 45 g/hL.

Dose limite légale (réglementation UE): 100 g/hL.

(* consulter votre oenologue).

Aspect Réglementaire : L'utilisation des charbons activés en œnologie ne nécessite plus d'autorisation préalable à l'utilisation mais reste soumise à une réglementation (tenue de registre art.14 RCEE 884/2001). Se référer aux dispositions administratives en vigueur.

CONSERVATION

- Conserver à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans
- Emballage entamé bien refermé DLU : 1 mois.

CONDITIONNEMENT

- Poche de 5 Kg - carton de 10 kg.
- Sac de 25 Kg.

