

GEOSORB®

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

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 et au Food Chemical Codex.

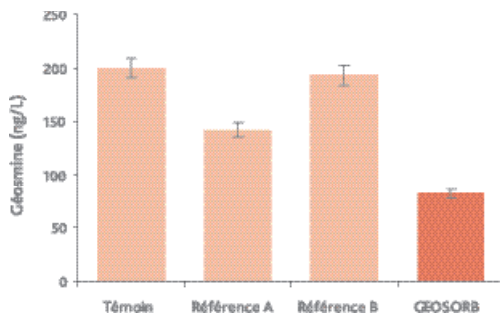
SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS TECHNIQUES

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

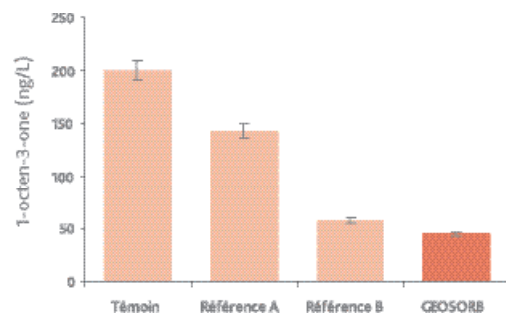
GEOSORB® corrige les caractères organoleptiques des vins issus de moûts altérés par des champignons comme la pourriture ou l'oïdium.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

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



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



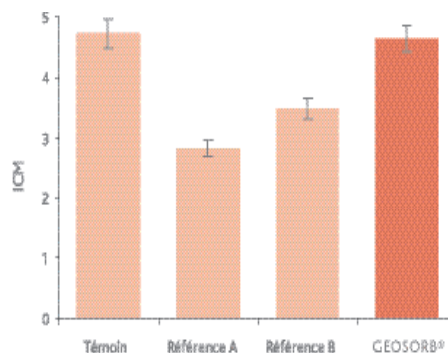
Graphique 2 : Influence de GEOSORB® (40 g/hL) sur les teneurs en octénone retrouvées dans un vin blanc.

La spécificité d'action de GEOSORB® vis-à-vis de la géosmine assure une efficacité très significative à faible dose. Concernant l'octénone, 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 < 20 %

Cendres..... < 10 %

PROTOCOLE D'UTILISATION

MISE EN ŒUVRE

- Mélanger **GEOSORB®** dans un peu d'eau afin de former une pâte, puis laisser hydrater de 2 à 4 heures 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.

Remarque pratique : 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 œnologue.

Aspect Réglementaire : *L'utilisation des charbons activés en œnologie ne nécessite plus d'autorisation préalable à l'utilisation mais reste soumise à une réglementation. 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 17,5 Kg.

