

GEOSORB® GR

Decontaminante dei mosti e dei vini nuovi ancora in fermentazione Attivo nei confronti di geosmina ed ottenone.
 Carbone attivo granulare per uso agro-alimentare. Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934 ed al Food Chemical Codex.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

GEOSORB® GR è un carbone attivo per uso enologico di origine vegetale, caratterizzato da una specifica porosità che permette l'assorbimento selettivo di geosmina ed ottenone.

GEOSORB® GR ben si presta alla correzione delle anomalie organolettiche dei vini prodotti da uve alterate da attacchi di miceti, marciumi, oidio.

RISULTATI SPERIMENTALI

GEOSORB® GR assicura l'efficace abbattimento dei tenori in geosmina per oltre il 55% (Grafico 1) e fino quasi all'80% di quelli in ottenone (Grafico 2).

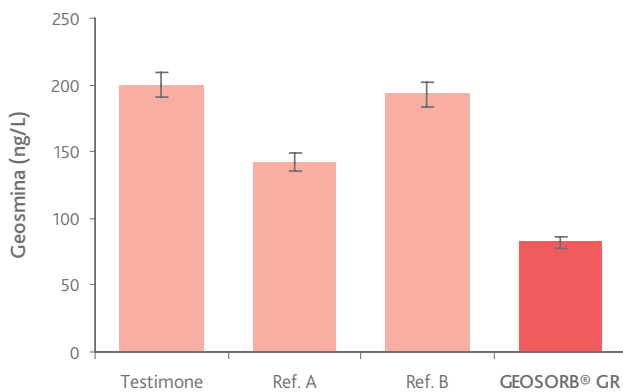


Grafico 1: Influenza di GEOSORB® GR (25 g/hL) sui tenori in geosmina (vino rosso).

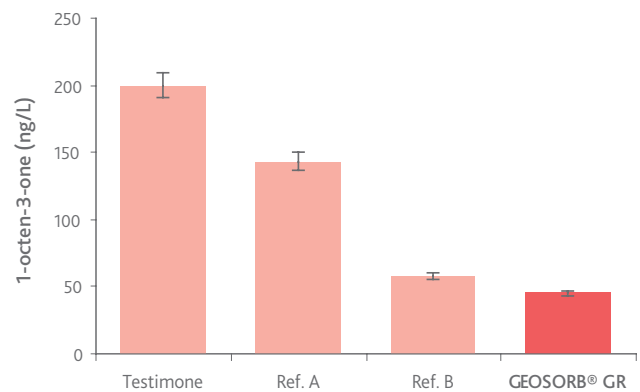
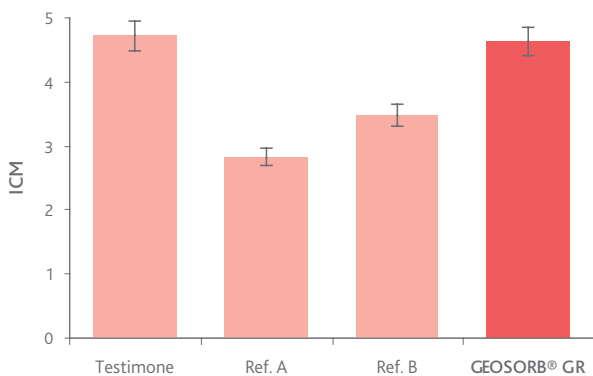


Grafico 2: Influenza di GEOSORB® GR (40 g/hL) sui tenori in ottenone misurati in un vino bianco.

La specificità d'azione del GEOSORB® GR nei confronti della geosmina assicura un'elevata efficacia a bassi dosaggi. Sull'ottenone la dose minima efficace è pari a 20 g/hL, ma l'effetto aumenta a concentrazioni più elevate.



Il minimo potere decolorante di GEOSORB® GR limita l'asportazione di sostanze coloranti nel caso di trattamento dei mosti rossi o rosati. (Grafico 3).

Grafico 3: Influenza del trattamento con GEOSORB® GR sull'intensità colorante modificata (ICM) di un vino rosso.



CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto granulato

Colore nero

ANALISI CHIMICHE

Umidità (%) < 20

Ceneri (%) > 20

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

APPLICAZIONE

- Disperdere inizialmente **GEOSORB® GR** in un poco di acqua fino a formare una pasta; indi disperdere ulteriormente in acqua fino ad un rapporto complessivo di 1:10 e lasciar idratare alcune ore (da 2 a 4), al fine di aumentarne la superficie assorbente e di conseguenza l'efficacia.
- Incorporare alla massa ed omogeneizzare nel corso di un rimontaggio od agitazione prolungata. Si raccomanda di provvedere a riportare in sospensione il prodotto con un ulteriore rimontaggio/agitazione 5 – 8 ore più tardi.
- Travasare dopo 48 ore per separare il carbone dal vino; non prolungare oltremodo il tempo di contatto: le sostanze adsorbite rischiano di essere nuovamente cedute al vino.
- Dopo il travaso si consiglia di effettuare un collaggio con **GECOLL® SUPRA** in associazione con **SILIGEL** al fine di assicurare la più efficace eliminazione del prodotto, prima dell'eventuale filtrazione su terra.

Note pratiche: il trattamento ha la massima efficacia se eseguito nella seconda parte della fermentazione alcolica.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.
- Non utilizzare se la confezione non è integra.

DOSI D'IMPIEGO

- Azione su geosmina: 15 - 25* g/hL (* secondo il parere del vostro Enologo).
- Azione su ottenone: 35 - 45* g/hL.

Dose massima legale: 100 g/hL.

Regolamentazione vigente: L'uso di carboni attivi in enologia non necessita più di autorizzazione preventiva al trattamento, ma rimane comunque regolato da normativa specifica (tenuta di un registro ai sensi dell'art.14 Reg. CEE 884/2001). Fare riferimento alle norme in vigore.

CONFEZIONAMENTO

- Sacchetto da 5 kg - Cartone da 10 kg.
- Sacchetto da 15 kg.

