



Solutions for wine making

Géospriv

Resultado de la investigación y de la experimentación LA, Géospriv es un carbón activo en una estructura carbónica inerte. Géospriv posee una alta porosidad, una elevada capacidad de adsorción y una gran pureza. Visto al microscopio Géospriv parece como una esponja natural constituida por millones de « pequeños canales » interconectados

INTERES ENOLÓGICO

Géospriv es un carbón enológico activado de origen vegetal (madera). Conforme al Codex Enológico. Sus cualidades adsorbentes le permiten ser muy eficaz en la eliminación de los gustos atribuidos a la geosmina sin afectar de forma importante al color.

Géospriv ha sido seleccionado por nuestro servicio I&D en colaboración con nuestros partenaires habituales. Los resultados han sido validados de manera experimental en nuestro centro especializado (WEC).

Campo de aplicación

> Tratamiento de los mostos y de los vinos en fermentación tintos, blancos y rosados que presentan caracteres terrosos (geosmina).

MODO DE EMPLEO

Géospriv se emplea en el mosto o en el vino todavía en fermentación.

La geosmina está contenida en los hollejos de la uva. Se extrae progresivamente a lo largo de la maceración.

Un tratamiento efectuado demasiado pronto eliminará sólo la fracción que ha sido extraída hasta el momento de introducción del producto.

Recomendamos las siguientes técnicas:

Maceraciones clásicas

- > Introducir 48h después del inicio de la fermentación
- > Introducir durante el escurrido
- > Dividir 50% 48h después del inicio y 50% después del escurrido para ajustar el tratamiento.

Termino tratamiento

Fase líquida (prensado)

- > Introducir 48h después del inicio de la fermentación

Fase sólida (maceración)

- > Introducir 48h después del inicio de la fermentación

Maceración Beaujolaise

- > Introducir después del descube

Vino de prensa

- > Tratar inmediatamente después del prensado.





Solutions for wine making

Utilización

Hidratar Géospriv en un poco de agua durante de 2 a 3 horas a fin de obtener una pasta.
Incorporar al tanque y homogeneizar mediante remontado o mezclado. Se recomienda efectuar un nuevo remontado 5 – 8 horas más tarde.
Trasegar 48 horas después eliminando el carbón, sin superar este límite.

Observación práctica:

La adición de Géospriv al final de la F.A. es siempre más eficaz.

El consejo L-A (experimentado en la práctica) :

- > Llenar un recipiente bastante grande de vino o de mosto
- > Sumergir en él los envases de Géospriv
- > Abrir las bolsas
- > Dejar hidratar
- > Comenzar el remontado.

Así Géospriv se difundirá lentamente en el líquido sin dispersarse en el aire.

Realizar un encolado con Gélatine Spéciale Vin Fin y Blankasit si la separación presenta problemas.

! Precauciones de manipulación :

Ponerse eventualmente gafas de seguridad y máscara antipolvo

DOSIS DE EMPLEO

De 20 a 50 g/hl

Según el consejo de su enólogo o después de ensayos de laboratorio.

Se obtienen resultados significativos a partir de 20 g/hl. Dosis superiores dependerán del nivel de contaminación

ENVASADO

Bolsa de 5 kg

Saco de 25 kg

TRAZABILIDAD

Como todos los productos L-A, Géospriv está sujeto a un estricto seguimiento de la trazabilidad identificado por un código de barras que se encuentra en las cajas de embalaje (EAN 128) y en los mismos envases (EAN 13).

CONSERVACIÓN

En su envase original herméticamente cerrado en un lugar seco y aireado.

Géospriv está sujeto a la reglamentación Oeno 3/2002, que implica la obligación de un registro de manipulación (RCE 884/2001)

