

Description du produit

Gerbinol® Super est un produit d'adsorption des substances tanniques, à la fois très efficace et doux, grâce à un dosage adéquat. Gerbinol® Super est à base de protéines spéciales comme l'ichtyocolle, des protéines du lait, etc. Ces substances sont appliquées sur un produit d'adsorption à action sélective. Sa composition équilibrée et sa fabrication ont pour effet que le produit ne reste pas dans le vin après le traitement. Gerbinol® Super peut donc être utilisé de préférence comme „dernier collage“, avant la mise en bouteilles.

Ce produit est conforme à la législation en vigueur concernant les vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par des laboratoires spécialisés.

But du traitement

- Correction ménagée de la robe de certains millésimes, du bouquet et des faux-goûts (teneur élevée en polyphénols, sur vins riches en substances tanniques, oxydation marquée, amertume ou goûts de fermentation secondaire, etc.).
- Amélioration du goût des vins demi-secs et secs. Il s'agit d'un produit qui donne la dernière retouche.

Le produit et son action

Gerbinol® Super forme, dès son adjonction au vin, des flocons de grandeur importante qui doivent être repartis finement, grâce à un brassage énergique. Ces flocons devenus fins ont une action adsorbante, ils donnent des résultats frappants, même après un court temps de contact. Ils peuvent être éliminés sans peine par filtration ou par centrifugation.

Mode d'emploi

Ce produit peut être utilisé dans n'importe quel stade de la vinification, également avant les collages habituels. Il est toutefois recommandé d'utiliser Gerbinol® Super après les autres collages, car ce n'est qu'à partir de ce moment-là que les problèmes de faux-goûts se ressentent. A ce stade, le dosage nécessaire est minimum. Le dosage normal est de l'ordre de 5-10 g/hl de Gerbinol® Super. Des quantités plus importantes ne sont nécessaires que dans des cas très difficiles. Il est recommandé de procéder des essais préalables avant tous les traitements avec Gerbinol® Super. Les valeurs indicatives suivantes peuvent être utilisées pour procéder aux essais préalables:

- amélioration du goût des vins demi-secs et secs: 3-5 g/hl.
- défauts d'odeur et de goût: 5-10 g/hl.
- oxydations/substances amères: 5-10 g/hl.
- mauvaises odeurs et faux-goûts tenaces: 15-20 g/hl
- correction de la robe des vins rouges: 3-5 g/hl.

En cas de défauts importants de qualité, le collage avec Gerbinol® Super peut être parfaitement combiné avec un traitement au charbon actif. Cette combinaison a pour avantage de réduire considérablement le dosage au charbon actif. Dans ce cas, le charbon actif est ajouté en premier. La suspension de Gerbinol® Super est ajoutée après un délai d'attente de 1-2 heures. Après avoir déterminé le dosage optimal de Gerbinol® Super, le mélanger à une quantité 10 fois son volume d'eau en mélangeant énergiquement le tout, afin de ne pas avoir de grumeaux. Incorporer ensuite à la cuve, tout en continuant de mélanger sans cesse. Bien disperser les flocons qui se sont produits. Gerbinol® Super doit être mélangé et dissous avec tout le soin qu'exige un tel produit spécial. Le soutirage des lies de colle devrait être effectué dans les 2 à 3 jours, sinon des décompositions de lies de colle sont à craindre.

Stockage

Prière de conserver le produit au frais. Le protéger contre les odeurs extérieures de l'humidité. Les emballages entamés doivent être immédiatement refermés hermétiquement.