

Description du produit

Tous les différents types de Granucol® sont des granulés de charbon activé d'origine végétale. La préparation s'effectue à partir de charbon activé sous forme de poussière, avec des surfaces spécifiques variées selon les cas, ce qui entraîne des capacités spécifiques d'adsorption. En plus, le procédé spécial de production garantit un excellent partage des granulés. Respecter les arrêts et réglementations nationales concernant l'utilisation. La qualité et la pureté du produit sont contrôlées par des laboratoires spécialisés.

But du traitement

Utiliser les différents types de Granucol® selon le but de traitement recherché:

- pour l'adsorption d'odeurs et de faux-goûts indésirables: Granucol® GE
- pour l'élimination des teintes rougeâtres ou de brunissement: Granucol® FA
- pour la réduction des substances tannantes et des polyphénols et couleur: Granucol® BI

Le produit et son action

L'emploi de Granucol® est simple et permet une adsorption sélective des substances indésirables de la couleur, du goût et des odeurs dans le vin. Le procédé spécial de fabrication de Granucol® entraîne un effet d'adsorption optimal grâce aux particules très fines, ce qui permet d'obtenir une séparation plus rapide et de ménager ainsi le bouquet des boissons. Les différents types de poudre Granucol® ont une action sélective dans le traitement des substances aromatiques ou odorantes indésirables, ainsi que pour la réduction des couleurs trop intenses ou des substances tannantes. Granucol® se dépose relativement vite et bien. Granucol® se marie également bien avec d'autres colles, mais un collage ultérieur à l'aide de gélatine/gel de silice facilite la sédimentation et la filtration.

Dosage et mode d'emploi

L'addition au vin, au jus ou à toute autre boisson peut être faite directement. Après adjonction, les granulés se dispersent immédiatement. Il est conseillé de mélanger énergiquement le tout pendant quelques minutes. Il est également conseillé de mélanger à nouveau par la suite environ 2 à 3 fois, à intervalles rapprochés. L'adsorption proprement dite est en général terminée au bout de quelques heures seulement, et à coup sûr en un jour. Il est conseillé de séparer ensuite, le plus rapidement possible, les lies de colle de charbon actif. Avec un filtre à alluvionnage il est possible de doser Granucol® directement avec l'adjuvant de filtration en continu. Il est préférable de faire des essais préalables pour déterminer les doses de traitement. Les quantités suivantes sont fournies à titre indicatif:

1) Traitement du vin, des réserve de sucre (jus de raisin) et des jus de fruits:

- a) En présence d'un goût ou d'une odeur légère de moisi, de pourriture, de fût, de bouchon, de champignon ou autre, utilisation de 10-40 g/hl de Granucol® GE; en cas de goûts de bock, en présence d'un léger goût d'huile rance ou de pétrole: 20-60 g/hl de Granucol® GE. L'utilisation de quantités plus importantes de Granucol® peut influencer considérablement les boissons, ce qui peut rendre nécessaire un assemblage du produit traité. Les goûts étranges atteints selon le millésime ou par le gel, la pourriture ou d'autres faux-goûts peuvent être traités, selon l'intensité du goût indésirable, à 50-100 g/hl. Concernant la pourriture, la recommandation générale est : Par % de pourriture ajouter 1 g/hl de Granucol® GE. La combinaison avec « Seporit PORE-TEC » et « Erbslöh-Mostgelatine » crée une pureté supplémentaire. Il est préférable de faire des essais préalables pour déterminer les doses de traitement.
- b) Pour une correction de couleur indésirable, 10-30 g/hl de Granucol® FA suffisent généralement, selon l'intensité de la coloration.
- c) Dans le cas des boissons riches en substances tannantes et couleurs d'oxydation, ainsi que pour divers problèmes de clarification, traiter avec 10-50 g/hl de Granucol® BI. On obtient une réduction à la fois très efficace et très douce des substances tannantes avant tout, en combinant Granucol® BI avec Gerbinol Super. L'addition de Gerbinol® Super ne devrait avoir lieu qu'1-2 h, après l'addition du charbon. Selon le règlement (CE) No 2165/2005 modifiant le règlement CE No 1493/1999, les charbons à usage œnologique peuvent être utilisés sur vendange, moût, vin nouveaux de raisins noirs et blancs. En plus, le charbon à usage œnologique est autorisé pour le traitement des vins blancs. Le dosage total maximal autorisé est de 100 g charbon activé par 100 l (kg).

2) Traitement des spiritueux et des eaux de vie.

- a) En présence de composants aromatiques ou odorants indésirables, il est conseillé d'utiliser, en fonction de l'intensité, Granucol® GE pour éliminer la teneur en huiles de fusel ou pour arrondir le goût. Un dosage minimum de 50-100 g/hl est nécessaire dans la plupart des cas.
- b) Pour la décoloration, on a généralement besoin de 50-100 g/hl de Granucol® FA. Il est conseillé de procéder aux traitements selon la teneur en alcool à laquelle la boisson est consommée (jusqu'à 55% vol.).

Stockage

Protéger contre les odeurs extérieures et l'humidité. Refermer les emballages entamés hermétiquement.

ERBSLÖH Geisenheim AG • Erbslöhstraße 1 • D-65366 Geisenheim • Tel: +49 6722/708-0 •
Fax: +49 6722/6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

**Charbon actif
granulé à effet
sélectif à usages
multiples.**

Granucol® GE

Granucol® FA

Granucol® BI