

**Composé à base de silice réticulé présentant des propriétés intégrées de montmorillonite issues de l'extrait minéral de bentonite**

## Description du produit

Degustin est un produit spécial d'origine minérale à haute efficacité, granulaire, formant une bonne suspension. Utilisé pour l'adsorption sélective des tanins et pour obtenir un très bon équilibre du goût. Degustin est aussi une protection efficace contre l'oxydation. Facile à mettre en suspension, ne formant pas de grumeaux, Degustin facilite la filtration. Degustin est un composé à base du dioxyde de silicium réticulé, présentant des propriétés intégrées de montmorillonite issues de l'extrait minéral de bentonite. Degustin est principalement formé de composés minéraux présentant une surface spécifique et une porosité développées selon un procédé nouveau. Degustin est le fruit d'un développement particulièrement étudié. Degustin offre une action sensible et soigneuse ainsi que, d'une manière nouvelle, sélective. Degustin est un produit adsorbant, actif sélectivement contre les tanins indésirables du groupe des flavanoïdes, prouvable analytiquement et sensoriquement. L'élimination des défauts des boissons par un auxiliaire technique minéral adsorbant et séparable, est une méthode de traitement des boissons souhaitable et valable. 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

Degustin est destiné à adsorber des tanins. Degustin permet de diminuer et d'éliminer les défauts organoleptiques dus à un vieillissement précoce. Les vins traités à l'aide de Degustin sont moins sensibles à l'oxydation.

## Le produit et son action

Degustin agit d'une manière sélective comme adsorbant des tanins et des produits liés aux tanins. Il en résulte une amélioration des caractéristiques organoleptiques du vin et des boissons traitées. Les vins ayant subi un traitement avec Degustin sont moins sensibles à l'oxydation et supportent mieux, de ce fait, le stockage.

## Dosage

Pour les petites corrections, une adjonction de 5-10 g/hl de Degustin est suffisante. Comme traitement préventif pour les problèmes concernant l'altération, on ajoute 10 g/hl dans le moût ou dans les vins jeunes. Pour le traitement des problèmes organoleptiques marqués, on peut ajouter jusqu'à 50 gr/hl.

## Mode d'emploi

Mélanger Degustin dans 5 fois sa quantité d'eau et laisser gonfler pendant 4-6 heures, si possible pendant la nuit. Agiter encore une fois juste avant l'emploi et bien homogénéiser après l'adjonction au vin. Si l'on ajoute de faibles quantités, on peut faire l'adjonction directement sur le vin, avec l'agitateur en marche. La filtration peut avoir lieu quelques heures après l'addition déjà ou au plus tard deux ou trois jours après.

## Stockage

Stocker dans un endroit sec et à l'abri des odeurs étrangères. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement.