

CHARBON GOTA

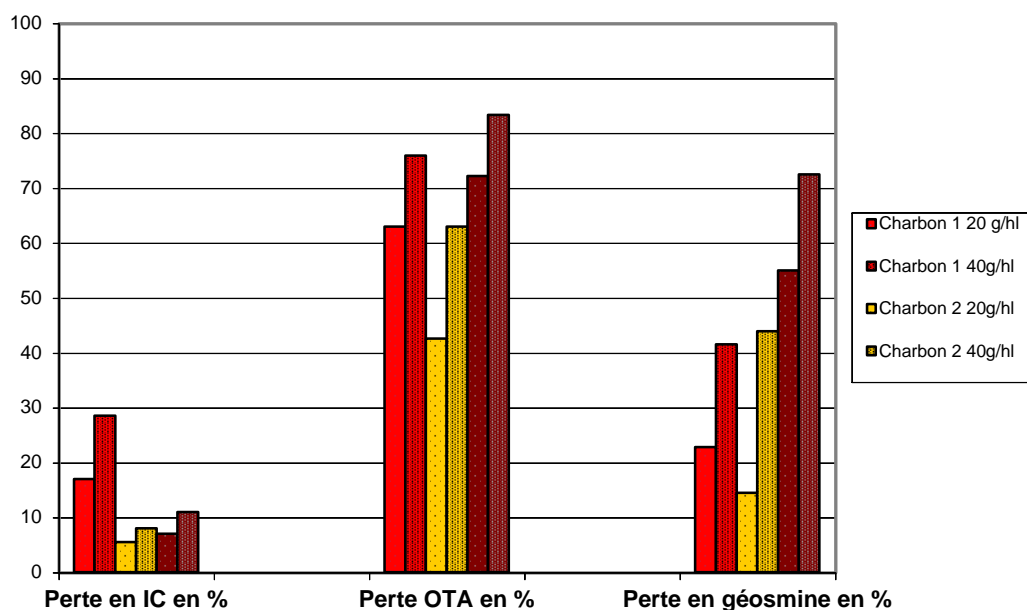
**Décontaminant des moûts et vins nouveaux encore en fermentation.
Élimine l'ochratoxine A et la géosmine.**

CARACTERISTIQUES

CHARBON GOTA est un charbon œnologique activé d'origine végétale (bois) conforme pour l'utilisation alimentaire. Ses qualités et sa porosité lui permettent d'être utilisé pour décontaminer les moûts : ses pores plus gros que ceux charbons désodorisants, mais plus petits que les charbons œnologiques décolorants : c'est un charbon mésoporeux. Lors des essais menés avec l'ITV France, il s'est montré plus performant que les autres types de charbons lors de l'élimination de l'ochratoxine A ou de la géosmine, tout en limitant la perte de couleur des vins.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Charbon décontaminant
- Diminution des teneurs en ochratoxine



Valeurs de départ pour l'ochratoxine A : 1,8µg/l
pour la géosmine : 123 ng/L
Intensité colorante des vins témoins : 11,88

Comparé à un charbon décolorant classique (Charbon 1) ou à un charbon désodorisant (charbon 2), le **Charbon GOTA** abaisse les teneurs en ochratoxine A dans les vins de manière significative (plus de 70% à 20g/hL), mais également en géosmine, en limitant les effets sur l'intensité colorante du vin.

C'est pour la géosmine que les différences entre charbons sont les plus marquées : dans cet essai réalisé en partenariat avec l'ITV France, le **Charbon GOTA** est le seul à diminuer de plus de 50% la teneur en géosmine dès 20g/hL. A 40g/hL, la baisse dépasse les 70%.

DOSE D'EMPLOI

20 à 40g/hL

Dose maximum légale selon la réglementation européenne en vigueur : 100g/hL.

20g/hL suffisent pour passer sous 2µg/L d'ochratoxine A dans les vins lorsque la contamination est limitée. Pour des contaminations importantes, des doses de 40g/hL peuvent exceptionnellement être utilisées.

L'élimination de la géosmine est intéressante dès 20g/hL, mais l'efficacité du traitement est renforcée à 40g/hL.

MODE D'EMPLOI

Ajouter le **Charbon GOTA** si possible en phase liquide, de préférence après quelques jours de macération, plutôt en fin de fermentation alcoolique, le passage de l'ochratoxine ou de la géosmine dans le moût n'étant pas immédiat.

Délayer le **Charbon GOTA** dans du vin pour préparer une pâte plus facile à incorporer. Cette étape est importante : si le charbon n'est pas mouillé au préalable, il risque de flotter partiellement en surface. Une fois la pâte prête, ajouter-la à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage ou d'un brassage prolongé. Un nouveau brassage peut être réalisé après 6 à 12 heures de repos.

Puis séparer le charbon du moût ou du vin après un à deux jours de contact, pour éviter que les molécules piégées ne soient relarguées.

Coller le vin avec la Gélatine N pour éliminer le charbon avant la filtration sur terre, gélatine associée au gel de silice si la sédimentation est difficile.

Le charbon est soumis à une réglementation particulière (tenue de registre, moment d'ajout), se référer à la réglementation en vigueur.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

2, 5 et 10 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

023/2020 – 2/2