

La stabilisation protéique

Mécanisme de la casse protéique

- Formation d'un complexe tanins-protéines, équivalent à un colloïde hydrophobe négatif flocculant sous l'effet des cations.
- Blanc et rosé : modification de la structure 3D des protéines par élimination d'eau, ce qui les rend insolubles à froid.
- Rouge : les protéines sont précipitées par les tanins.

Exemples de casse protéique



Mécanisme de la casse protéique

- Casse facilitée par une augmentation de température.



Notre indépendance : une garantie pour votre réussite

Prévention de la casse protéique

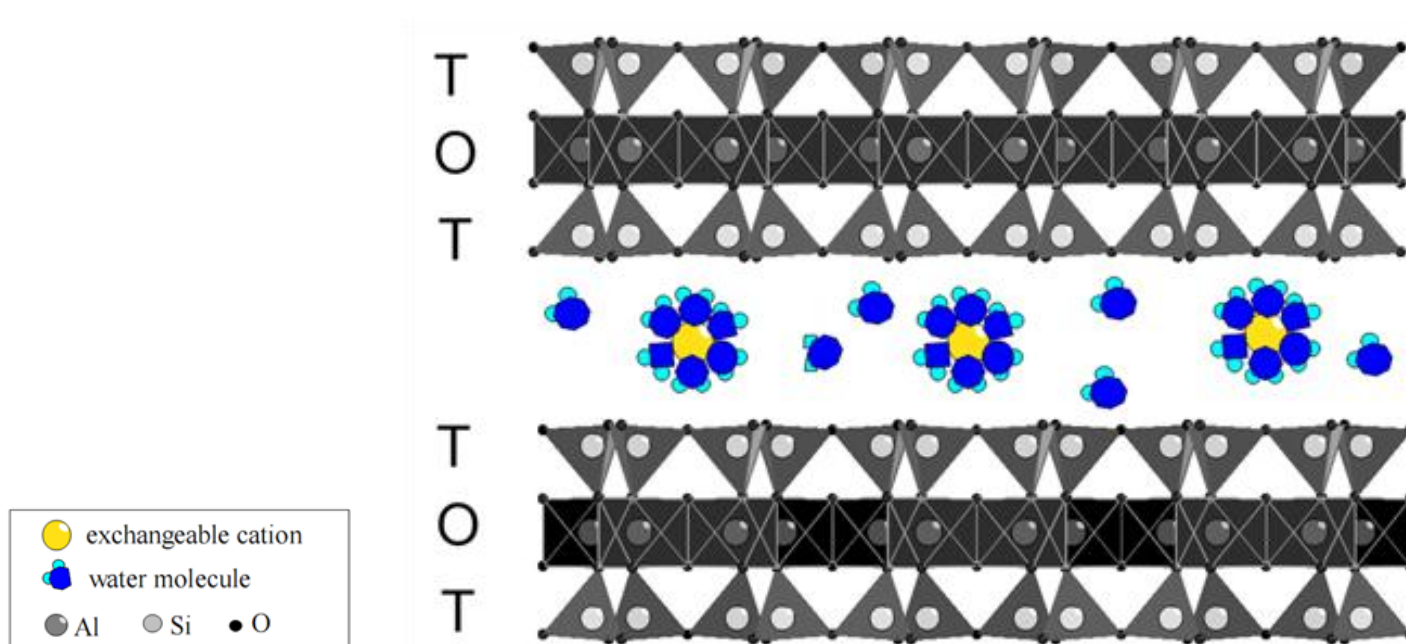
- Collage à la bentonite après avoir fait doser les protéines.
- Bentonite : argile colloïdale, composée de montmorillonite et structurée en feuillets.



Notre indépendance : une garantie pour votre réussite

Action de la bentonite

- L'espace interfoliaire absorbe l'eau : la bentonite gonfle.



Action de la bentonite

- Au pH du vin, la bentonite est chargée négativement. Elle fixe les protéines chargées positivement. Les particules ainsi formées flocculent.
- Clarifiant moyen
- Amélioration de la filtrabilité
- Évite le surcollage
- Prévient la casse cuivrique
- Action rapide (5 à 7 jours)

Les différentes bentonites

- Sodique naturelle : très réactive, taux de gonflement important, fixe facilement les protéines.
- Calcique : peu réactive, taux de gonflement faible, peu d'action sur les protéines.
- Calcique activée : taux de gonflement élevé, activité \geq bentonite sodique naturelle.
- Sodique activée : très active.

Mise en œuvre de la bentonite

- Laisser gonfler au préalable dans 10 fois son poids d'eau. Le gonflement à l'eau chaude est plus rapide. Plus la bentonite est gonflée, plus elle est efficace.
- Plus le pH est bas, meilleure est l'action.
- Bien homogénéiser.
- Sédimentation meilleure à 20°C qu'à 10°C.
- Utilisable sur jus, moût en fermentation et vin fini.

Stabilité protéique

- La teneur en protéines instables dépend :
 - Du cépage
 - De la maturité
 - Des pratiques viticoles (enherbement, apports d'azote)
 - Des techniques préfermentaires (macération pelliculaire)
 - De la conservation sur lies
 - De la fraction de jus : les presses contiennent plus de protéines que les gouttes.

Stabilité protéique

- Le laboratoire propose le test de stabilité (cocher « protéines »)

Consultez votre œnologue