

PROTEINES VEGETALES - COLLAGE DES VINS BLANCS ET ROSES

Colle protéique à base de Protéines de Pois spécifiquement développée pour la clarification et le collage des vins blancs et rosés

CHAMP D'APPLICATION

ProVgreen® WHITE appartient à une gamme de produits de collage à base de protéines végétales développée par Martin Vialatte Oenologie après de plusieurs années de recherche.

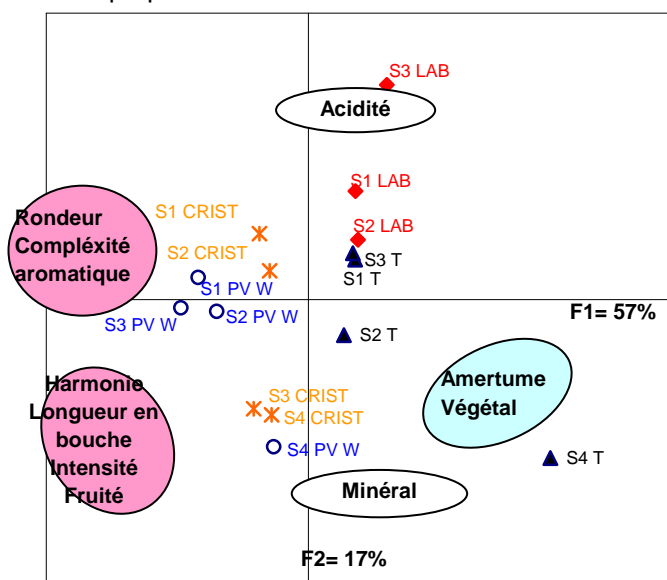
En effet, Il semble intéressant de pouvoir proposer une alternative efficace aux gélatines tout en garantissant la sécurité aux consommateurs vu le contexte de suspicion autour des produits d'origine animale.

ProVgreen® WHITE est une formulation spécialement adaptée pour la clarification et le collage des vins blancs et rosés.

ProVgreen® WHITE agit comme une protéine animale en provoquant la floculation des matières en suspension et leur sédimentation par l'intermédiaire d'un adjuvant de collage (voir mode d'emploi). Certains tanins désagréables ou potentiellement oxydables sont éliminés ce qui contribue à l'amélioration des qualités organoleptiques du vin.

ProVgreen® WHITE :

- clarifie les vins et les prépare à la filtration. Le dépôt formé par le collage est limité et toujours inférieur à ceux obtenus avec les collages classiques (colles animales/bentonite).
- améliore les qualités organoleptiques des vins en mettant en valeur la finesse, les arômes, le fruité et la rondeur. Il assouplit les vins et gomme l'amertume.
- s'utilise aussi bien sur les vins de base effervescents que sur les vins tranquilles blancs ou rosés.
- respecte les propriétés moussantes des vins de base et améliore dans certains cas leur moussabilité.



LEGENDE :

4 sites d'essais : S1, S2, S3 et S4

Points noirs (T): Vins Témoins

Points bleus (PVW) : Vins traités avec 5 g/hL de ProVgreen White + 15 g/hL d'Electra (Bentonite)

Points oranges (CRIST) : Vins traités avec 1g/hL de Cristaline (colle de poisson) + 5 g/hL de Tanigal (Tanin gallique)

Points rouges (LAB): Vins traités avec un autre produit de collage

Figure 1 : Analyse en composantes principales des résultats d'une dégustation sur 4 Muscadet 2006 :

Le traitement avec ProVgreen® WHITE, comme celui avec la colle de poisson, oriente le profil végétal et amer des vins témoins vers des critères de dégustation très positifs tels que la Rondeur, la Complexité aromatique, la Longueur en bouche, l'Harmonie et le Fruité.

CARACTERISTIQUES

- ◆ **ProVgreen® WHITE** est constitué de protéines de pois, largement utilisées dans l'industrie agroalimentaire. Leur taux élevé en protéines garantit une grande efficacité.
- ◆ **ProVgreen® WHITE** se présente sous la forme d'une poudre beige claire dont la dispersion dans l'eau à température ambiante est quasi immédiate.

MODE D'EMPLOI

Il est fortement recommandé de procéder à des essais préalables afin de déterminer, avec précision, les doses nécessaires à l'obtention d'une bonne clarification et d'un nouvel équilibre organoleptique.

Dose d'emploi : de 2g/hL à 10g/hL.

Sur vins blancs, **ProVgreen® WHITE** s'utilise obligatoirement en association avec un adjuvant de collage :

- un tanin de châtaignier (Tanixel) ou de noix de galle (Tanigal) en traitant à une dose 2 à 3 fois inférieure à la dose de protéine végétale ; le tanin est préférentiellement ajouté la veille ou quelques heures avant le traitement avec la protéine végétale.
- une bentonite (Electra) en traitant à une dose 2 à 3 fois supérieure à la dose de protéine végétale ; la bentonite est préférentiellement ajoutée le lendemain ou quelques heures après le traitement avec la protéine végétale.

Mise en œuvre

- ◆ Disperser lentement 1 kg de **ProVgreen® WHITE** dans 10L d'eau.
- ◆ Mélanger la suspension (homogénéisateur) pour obtenir une solution homogène qu'il est conseillé de maintenir ainsi tout au long du traitement.
- ◆ Incorporer la suspension de **ProVgreen® WHITE** lentement sur tout le volume de vin à traiter, au cours d'un remontage. L'utilisation d'une pompe doseuse ou d'un DOSACOL est vivement conseillée pour assurer une répartition homogène.
- ◆ Précaution : une fois préparée, la suspension de **ProVgreen® WHITE** doit être utilisée le jour même.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1kg
- ◆ Sac de 2,5 kg
- ◆ Sac de 15 kg

QUALITE-SECURITE-ENVIRONNEMENT

- ◆ **Législation :**
 - L'emploi de **ProVgreen® WHITE** est autorisé dans la limite de 50 g/hL (dose maximum légale).
 - **ProVgreen® WHITE** est conforme au codex œnologique et garanti non OGM.
 - **ProVgreen® WHITE ne contient pas de gluten.** Ce produit n'est pas concerné par la directive européenne 2003/89/EC sur l'étiquetage des allergènes.
- ◆ **Traçabilité :** le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **ProVgreen® WHITE** permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ **Sécurité – environnement :** se référer à la fiche de données de sécurité disponible sur notre site Internet.

CONDITIONS DE 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.

Bibliographie :

MARTIN A. *et al*, Les Protéines Végétales : Une nouvelle technique approuvée pour la clarification et le collage des moûts et des vins, *Revue des Oenologues et des techniques vitivinicoles et œnologiques n°123, Avril 2007, page 48.*