

# CLARIFICATION DES MOÛTS

## DEPECTIL CLARIFICATION + SILISOL + GELISOL CLARIFICATION RAPIDE ET EFFICACE DES MOÛTS DE RAISINS BLANCS

### APPLICATION

- ◆ Le moût de raisins blancs foulés contient couramment 20 % de bourbes. La présence de ces bourbes est inhérente au travail que l'on fournit obligatoirement pour extraire le jus de raisin (foulage - égrappage - pressurage). Mais, si on ne connaît pas de technique permettant d'en produire moins, il reste impératif de les éliminer le plus rapidement possible du moût de qualité, car ces bourbes sont génératrices de faux goûts herbacés et de grossièretés des caractères organoleptiques du vin.
- ◆ Il existe les moyens de séparation physique: centrifugation et filtration sous vide, mais ces moyens peuvent être très largement aidés ou même remplacés par un collage des moûts au moyen de :

### DEPECTIL CLARIFICATION + SILISOL + GELISOL

La clarification des moûts se fait en 3 phases :

#### 1) *Phase enzymatique:*

Dégradation des pectines, abaissement de la viscosité (durée de cette phase : 1 à 2 heures entre 15 et 20°C).

**DEPECTIL CLARIFICATION** ajoute son action à celles des enzymes naturelles et diminue considérablement la durée de cette phase.

#### 2) *Coagulation*

Les micelles de colloïdes s'agglomèrent, grossissent et s'alourdissent

**SILISOL + GELISOL** forment un collage très énergique qui s'ajoute à la coagulation naturelle du moût.

#### 3) *Sédimentation*

Le volume et le poids des micelles formées font qu'elles tombent rapidement vers le fond.

Le moût se clarifie rapidement. Les bourbes se séparent du moût et se tassent au fond de la cuve. Le débourageage peut avoir lieu rapidement.

## DOSE D'EMPLOI

- ◆ **Clarification d'un moût normalement bourbeux (20 %) dans un temps moyen de 24 à 36 heures :**
  - **SILISOL** 4 cL/hL    - **GELISOL** 4 cL/hL    - **DEPECTIL CLARIFICATION** 1 g/hL
- ◆ **Clarification d'un moût chargé ou dans un temps plus court**
  - **SILISOL** 6 cL/hL                    - **GELISOL** 6 cL/hL                    - **DEPECTIL** 2 g/hL
- ◆ En général, ces doses suffisent. Pourtant, les moûts sont différents chaque année et chaque année, des essais préalables fixeront les doses les plus adéquates.

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Dès le début de l'écoulement du moût: dissoudre **DEPECTIL CLARIFICATION** et l'ajouter au moût.
- ◆ Ensuite, dès que le moût a terminé de couler, diluer **GELISOL** avec de l'eau et l'incorporer, mélanger soigneusement.
- ◆ Ensuite, ajouter **SILISOL**, mélanger encore une fois.
- ◆ La coagulation commence immédiatement.

## LE CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE

- ◆ Moût de goutte chargé en protéines : ajouter en 1<sup>er</sup> : **SILISOL**. Ensuite **GELISOL** qui coagule avec l'excès de **SILISOL**.
- ◆ Inversement : moût de presse chargé en tanin: ajouter en 1<sup>er</sup> **GELISOL** qui assouplit et ensuite **SILISOL** qui coagule avec l'excès de **GELISOL**.