DESACIDIFICATION PAR DICALCIC

PAR PROCEDE DICALCIC

- **Volume de vin à désacidifier : 600 hL Poids de DICALCIC à utiliser : 160 kg**
- **L'efficacité du traitement par le procédé DILCACIC étant liée aux conditions opératoires, il est impératif de respecter scrupuleusement les indications du présent protocole.**

- Seule une fraction du vin sera traitée. Dans le cas présent, il s'agira d'un volume de 108 hL. La cuve de traitement utilisée devra être d'une capacité suffisante (au minimum 150 hL) et munie d'un agitateur. La quantité de **DICALCIC** nécessaire étant de 160 kg.
  Pour la première phase du traitement, mélanger les 160 kg de **DICALCIC** avec 10 % du vin à traiter soit 10 hL. Afin d'obtenir le mélange le plus intime possible, il est recommandé d'utiliser une cuve plus petite (20 hL environ).

- Les 10 hL de vin sont placés dans la cuve de 150 hL munie d'un agitateur. La quantité totale de **DICALCIC** sera introduite dans ce volume de vin en une seule opération. Le mélange étant réalisé, le vin désacidifié sera transféré dans la cuve de traitement et maintenu en agitation.

- Un circuit fermé sera réalisé sur la cuve de traitement. Le vin pris par la partie la plus basse de la cuve (vanne inférieure ou coude décanteur couché) sera renvoyé à la partie supérieure de la même cuve à l'aide d'une pompe à grand débit (100 hL à 200 hL/heure).

- Un raccord en Y placé en amont de la pompe permettra l'apport du vin acide dont le volume précis a été mentionné ci-dessus. Une vanne placée sur ce second circuit permettra le contrôle du débit de vin à traiter.

MARTIN VIALATTE Œnologie – 79 avenue A .A Thevenet – BP 1031 – Magenta – 51319 Epernay Cedex – France
Tél. : 33 (0)3 26 51 13 50 – Fax : 33 (0)3 26 51 87 60 – www.martinvialatte.com

- Le vin logé dans la cuve de traitement étant maintenu en agitation (agitateur + circuit de remontage) le vin à désacidifier sera incorporé LENTEMENT dans ce circuit (environ 18 hL/heure).

- L'incorporation du vin à désacidifier sera provisoirement arrêtée lorsqu'un volume de 85 hL sera atteint dans la cuve de traitement.

- Un contrôle du pH sera effectué (pHmètre ou à défaut papier pH). Le pH obtenu devra être voisin de 5.

- Pour les 13 hL de vin restant à désacidifier l'incorporation, effectuée comme précédemment, sera faite avec un débit plus faible environ 6 hL/heure en vérifiant, si possible, que le pH ne chute pas en-dessous de 4,6.

- Lorsque la totalité des 108 hL aura été incorporée et amenée à pH = 4,6, la cuve sera maintenue en agitation durant une à deux heures.

- Une remise en suspension du dépôt sera effectuée le lendemain par agitation du vin de la cuve de traitement.

- Le vin sera laissé au repos afin de permettre la sédimentation du précipité cristallin.

- Il sera ensuite soutiré, filtré et incorporé avec soin à l'ensemble du vin.
  (volume total = 600 hL).

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.