

LE COLLAGE

CLARIFIE ET STABILISE LE VIN

POURQUOI COLLER ?

- ◆ Le collage des vins est une pratique très ancienne.
Il prépare le vin à la consommation : **il clarifie, stabilise et améliore la dégustation.**
- ◆ La filtration sur terre, sur plaques et sur membrane élimine les particules qui rendent le vin trouble, mais n'agit pas forcément sur les éléments instables, susceptibles de développer des troubles ultérieurs.
La stabilisation de la limpidité est obtenue par des collages appropriés qui précipitent les facteurs d'instabilité, dans les lies.
- ◆ Collage et filtration sont deux traitements complémentaires.
Pour assurer la stabilité du vin, la filtration doit être précédée d'un collage.
Le collage provoque une sensible **diminution de l'indice de colmatage**, il augmente le rendement des filtres et réduit le coût de la filtration.
- ◆ Le collage améliore **les caractéristiques organoleptiques du vin** en agissant sélectivement sur les facteurs d'amertume et d'astringence.
- ◆ Le collage est également un traitement.
Il peut exercer une action préventive ou curative de l'oxydation principalement sur les vins blancs et rosés.

CONDITIONS OPTIMALES D'UN COLLAGE

- ◆ Le fer Fe^{3+} est un élément indispensable pour la réalisation des liaisons entre tanins et gélatines.
- ◆ L'oxygène est nécessaire à l'oxydation du fer Fe^{2+} en Fe^{3+} , le seul actif dans le collage. Il est donc important d'aérer le vin avant tout collage.
- ◆ La température :
Les meilleurs résultats sont obtenus avec une température moyenne de l'ordre de 10 à 12°C.
Le plus important est d'éviter les variations de températures qui ont tendance à créer des mouvements de convection dans le vin et à faire remonter les flacons.
- ◆ Introduction de la colle
Pour obtenir une efficacité optimale de la colle ; celle-ci doit être introduite très progressivement dans le vin à l'aide d'un DOSACOL ou d'une pompe doseuse.

QUELLE COLLE UTILISER ?

- ◆ Les doses inscrites sur le tableau ci-joint sont indicatives. Les fourchettes proposées couvrent les besoins spécifiques des régions viticoles et des différents types de vin. Votre oenologue vous prescrira la dose adaptée.

OBJECTIFS	PRODUITS	REMARQUES
VINS ROUGES		
COLLAGE DES VINS	ALBUMINOCOL Gélatine moyennement hydrolysée	Améliore les qualités gustatives des vins de presse et des vins jeunes encore tanniques. Précipite les tanins durs, élimine l'amertume.
	GELATINE LIQUIDE – SOLUGEL Gélatines fortement hydrolysées	Éliminent les tanins astringents indésirables des vins de presse. Gélatines très réactives avec les tanins les plus durs
	PRZ AF Association de colles protéiques et minérales, à base de protéines végétales	Assouplit et clarifie les vins rouges tout en éliminant les amertumes légères et les notes végétales. Substitut sans allergène du PRZ
	AQUACOL Gélatine de poisson	Élimine les tanins durs, met en valeur la finesse et les arômes, le fruité et la rondeur
	AFFINOCOL Gélatine faiblement hydrolysée	Clarifie et assouplit les vins rouges tout en préservant leur équilibre aromatique
AFFINAGE DES GRANDS VINS	OVOCOL Albumine d'oeuf <i>ou</i> QALISOL Association de trois gélatines de poisson, substitut sans allergène de l'Ovocol	Clarification ménagée, en douceur des vins rouges. Assouplissent avec finesse la structure des vins sans la déséquilibrer. Respectent les caractères aromatiques et la typicité des vins. Adaptés au collage de finition des vins élevés en barriques.
	GELISOL Gélatine faiblement hydrolysée	Gommage doux des tanins astringents. Assouplit et affine les vins possédant une structure moyenne à forte. Bon pouvoir de clarification.
	PROVGREEN RED Colle 100% végétale sans gluten	Affine les vins rouges à très faibles doses. Précipite les tanins les plus astringents. Génère un très faible taux de lies.
VINS BLANCS ET ROSES		
PREVENTION ET TRAITEMENT DES OXYDATIONS ET DES ASTRINGENCES	CASESOL , caséine soluble CLARISOL , substitut sans allergène de CASESOL	
	POLYCASE , complexe à base de caséine et de PVPP <i>Ou</i> POLYGREEN , substitut sans allergène de POLYCASE, à base de protéines végétales	
PREVENTION ET TRAITEMENT DES CASSES PROTEIQUES	CALCICA , bentonite calcique naturelle	
	ELECTRA , bentonite en poudre	
	GRANULA , bentonite granulée	
	MIRACOL , bentonite très active	
CLARIFICATION ET BRILLANCE	OPTIBENT , donne un faible taux de lies	
	BENTOGEL , bentonite + gélatine, clarification rapide et efficace. Tassement des lies CRISTALINE , colle de poisson en flocons. Préparation rapide	
	PROVGREEN WHITE , colle 100% végétale sans gluten, clarification des vins blancs SILISOL , gel de silice 30 %. S'emploie avec CRISTALINE ou GELISOL.	