


PROTOCOLE


RÉALISER DES ESSAIS DE COLLAGE AVEC LES PRODUITS LAMOTHE ABIET

Les échantillons doivent être représentatifs du vin à traiter. Il est conseillé de tester un minimum de deux doses pour chaque produit de collage.

Afin d'évaluer au mieux l'impact organoleptique du collage, il est important de conserver un témoin non traité afin de le comparer aux modalités mises en œuvre lors d'une dégustation à l'aveugle.

La présence de CO₂ limite les étapes de floculation et de sédimentation : au besoin, dégazer préalablement les échantillons (par agitation) pour une bonne mise en œuvre de l'essai.



PROTOCOLE POUR LES PRODUITS EN POUDRE

1 Peser **1,5 g** de colle en poudre.

2 Dans un bêcher contenant **20 mL d'eau** saupoudrer lentement ces 1,5 g de colle en **remuant continuellement**.



3 **Temps de gonflement :**

- Les produits à base de bentonite ou de colle de poisson doivent gonfler **3-4 heures** avant utilisation : **Colle de poisson LA**, **Polymix® Natur**, **Bentosol Poudre** et **Bentosol Protect**.
- Tous les autres produits peuvent être utilisés **instantanément**.

4 A l'aide du tableau ci-dessous, déterminer la quantité de solution préparée à utiliser.

Conversion de la dose d'utilisation en g/hL (produit pur) :

Dose de colle (g/hL)			10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
Type de bouteille	150 cL	Volume de solution préparée à utiliser (mL)	2,0	4,0	6,0	8,0	10,0	12,0	14,0	16,0	18,0	20,0
	75 cL		1,0	2,0	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0	8,0	9,0	10,0
	50 cL		0,7	1,3	2,0	2,7	3,3	4,0	4,7	5,3	6,0	6,7
	37,5 cL		0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0

en mL / bouteille (solution à 1,5 g dans 20 mL d'eau).

NB : les essais de colle à des doses < 10 g/hL pourront être effectués à partir de ce même tableau, en diluant préalablement la solution préparée au 1/10^{ème}.

Exemple : essai de colle à 2 g/hL = utiliser la colonne 20 g/hL en diluant au préalable la solution préparée au 1/10^{ème}.

5 Avec une pipette, **prélever la dose souhaitée** de la solution préparée et la déposer au fond de la bouteille vide. Ajouter le vin par-dessus et **homogénéiser immédiatement**, en retournant **lentement** la bouteille plusieurs fois.

6 Boucher les bouteilles et **placer les verticalement à la température du chai**. On prendra alors soin de **ne plus les agiter**. Selon la nature de la colle utilisée et les objectifs souhaités (niveau de turbidité), les échantillons seront soutirés et dégustés entre **2 à 15 jours** de sédimentation.



1

Diluer au **1/10^{ème}** (mélanger 10 mL de produit avec 90 mL d'eau).

2

A l'aide du tableau ci-dessous, déterminer la quantité de solution préparée à utiliser.

Conversion de la dose d'utilisation en cL/hL (produit pur) :

Dose de colle (cL/hL)			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Type de bouteille	150 cL	Volume de solution préparée à utiliser (mL)	1,5	3,0	4,5	6,0	7,5	9,0	10,5	12,0	13,5	15,0
	75 cL		0,8	1,5	2,3	3,0	3,8	4,5	5,3	6,0	6,8	7,5
	50 cL		0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
	37,5 cL		0,4	0,8	1,1	1,5	1,9	2,3	2,6	3,0	3,4	3,8

en mL / bouteille (solution diluée au 1/10^{ème} à l'eau).

NB : les essais de colle à des doses < 10 g/hL pourront être effectués à partir de ce même tableau, en diluant préalablement la solution préparée au 1/10^{ème}.

Exemple : essai de colle à 2 g/hL = utiliser la colonne 20 g/hL en diluant au préalable la solution préparée au 1/10^{ème}.

3

Avec une pipette, **prélever la dose souhaitée** de la solution préparée et la déposer au fond de la bouteille vide. Ajouter le vin par-dessus et **homogénéiser immédiatement**, en retournant **lentement** la bouteille plusieurs fois.

6

Boucher les bouteilles et **placer les verticalement à la température du chai**. On prendra alors soin de **ne plus les agiter**. Selon la nature de la colle utilisée et les objectifs souhaités (niveau de turbidité), les échantillons seront soutirés et dégustés entre **2 à 15 jours** de sédimentation.



Les adjuvants de collage (gels de silice) doivent être utilisés avant les colles protéiques.