



Collage des vins

Le collage et l'affinage des vins : stades post-fermentaire et élevage

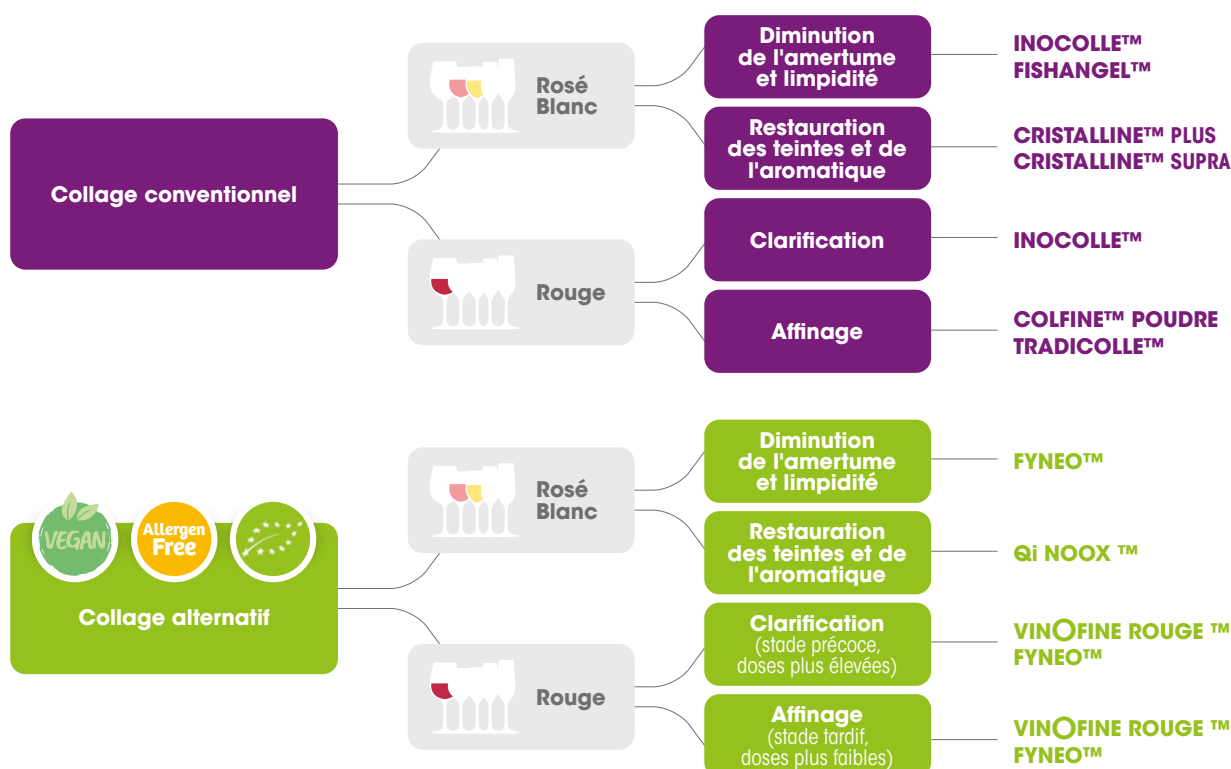
Le collage se pratique également sur vins : il facilite le soutirage, la filtrabilité et peut être un outil intéressant pour minimiser les coûts de préparation du vin à la mise en bouteille. Au-delà de l'amélioration de la limpidité, de la stabilité physico-chimique et microbiologique, les conséquences du collage sont multiples et permettent en réalité un travail d'affinage pour atteindre un objectif produit souhaité :

- Commercialiser un vin stable au niveau colloïdal.
- Être en adéquation avec les attentes du consommateur en proposant un vin sans excès d'amertume, ni d'astringence. D'une manière plus générale la pratique du collage améliore les caractéristiques gustatives et sensorielles.

Le choix de l'agent de collage est à définir au cas par cas, une seule colle ne peut convenir à toutes les matrices et chaque vin réagit différemment. Des essais préalables en laboratoire sont indispensables pour appréhender le dosage optimal, que ce soit pour l'agent de collage ou les adjuvants.

Pour chaque objectif, une solution

Bien au-delà de la simple notion de clarification, le collage des vins est un véritable révélateur de leur personnalité. Il est donc essentiel de choisir l'agent de collage qui permettra d'amener le vin vers le profil final recherché. Ce choix est guidé premièrement par les orientations marché du produit, puis les tests en laboratoire complètent la décision.



Les solutions alternatives

VINOFINE ROUGE™

NOUVEAUTÉ 1 kg | 15 kg



L'alternative végétane de référence pour se passer de gélatine en vin rouge

- Une efficacité unique, prouvée par 4 années de projet collaboratif
- Un meilleur respect des arômes, reconnu par les utilisateurs
- Un coût maîtrisé



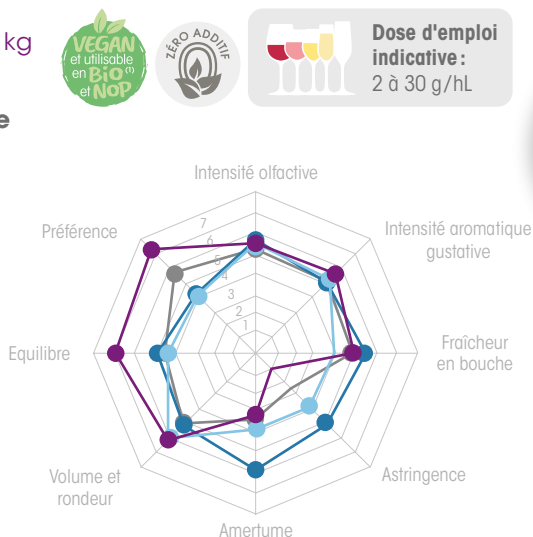
FYNEO™ 500g | 1 kg | 10 kg

Alternative innovante et respectueuse destinée au collage des vins blancs, rosés et rouges

- Concentré de protéines levuriennes à très forte densité de charge
- Élimination des finales dures et amères, alternative à l'albumine
- Respect des qualités organoleptiques des vins

Exemple sur vin rouge Côtes du Rhône 2014

Résultats d'analyse sensorielle (9 juges)



FYNEO

- Témoin
- FYNEO 5 g/hL
- Gélatine 3 g/hL
- Gélatine 6 g/hL

À base de gélatine

INOCOLLE™ 1 L | 5 L | 10 L | 22 kg | 1100 kg

Référence de gélatine pour stabiliser l'état colloïdal des vins, toutes couleurs confondues

- Brillance et limpidité
- Respect du potentiel structurel et aromatique des vins
- Association conseillée avec SOLUTION TC™ ou GELOCOLLE™ pour éviter le phénomène de surcollage pour les vins blancs



COLFINE™ POUDRE 1 kg | 25 kg

Gélatine d'origine porcine destinée au collage des vins rouges

- Gélatine hydrolysée pour le collage des vins rouges jeunes et tanniques
- Élimination des tanins responsables des caractères astringents
- Valorisation du potentiel organoleptique des vins de presse



COLFINE™ LIQUIDE 23 kg

Gélatine d'origine porcine destinée au collage des vins rouges

- Gélatine hydrolysée pour le collage des vins rouges jeunes et tanniques
- Élimination des tanins responsables des caractères astringents
- Valorisation du potentiel organoleptique des vins de presse



(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles.

À base de poisson / d'ichthyocolles

CRISTALLINE™ LIQUIDE 1 L | 10 L

Colle de poisson très pure destinée au collage des vins blancs et rosés

- Brillance et finesse aromatique (riche en collagène)
- Gomme la dureté en bouche
- Facilité d'utilisation due à sa forme liquide, concentrée à 1 %



Dose d'emploi indicative :
5 à 12 cL/hL

CRISTALLINE™ PLUS 100 g | 1 kg

Colle de poisson pour le collage des vins blancs et rosés

- Assemblage colle de poisson ultra pure / acide citrique
- Brillance et finesse aromatique
- Stabilisée au métabisulfite de potassium



Dose d'emploi indicative :
1,5 à 3 g/hL

CRISTALLINE™ SUPRA 100 g | 1 kg

Pureté et facilité pour un collage de qualité des vins blancs et rosés

- Qualité d'affinage élevée, brillance et souplesse
- Dispersion plus rapide dans le vin (ichthyocolle en poudre préhydrolysée)
- Mise en solution beaucoup plus rapide (contient de l'acide citrique)



Dose d'emploi indicative :
1,5 à 3 g/hL

FISHANGEL™ 1 kg

Limpidité, brillance et netteté aromatique en bouche

- Synergie gélatine / colle de poisson
- Action clarifiante élevée
- Filtrabilité, brillance et souplesse des vins accrue



Dose d'emploi indicative :
2 à 4 g/hL

FISHANGEL™ MES 1 L | 10 L

Limpidité, brillance et netteté aromatique en bouche

- Synergie gélatine / colle de poisson
- Filtrabilité, brillance et souplesse des vins
- Facilité d'utilisation due à sa formule liquide



Dose d'emploi indicative :
8 à 12,5 cL/hL

(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles.

À base d'albumine d'œuf

TRADICOLLE™ 1 kg

Réduction des fractions polyphénoliques en excès, affinage de la structure

- Colle à base de blancs d'œufs de poule atomisés
- Préservation des qualités aromatiques et de la typicité du vin



Autres colles

GELOCOLLE™ 1 L | 5 L | 10 L | 25 kg | 1200 kg

Facilite la floculation, accélère la sédimentation

- Solution de gel de silice concentrée à 30 %
- Adjuvant de collage associé à la colle organique dans l'objectif d'optimiser la prise de colle

