

EVALUATION DE L'INSTABILITE PROTEIQUE DES VINS

1) Procédure

- Etalonnage du turbidimètre avec les gélouses fournies par le fabricant
- Centrifuger le vin (100 ml) à 5000 t/min. pendant 1 minute
- Placer 50 ml dans un fiole et mesurer la turbidité NTU1
- Placer Les 50 ml restants dans une autre fiole, chauffer à 80°C ($\pm 1^\circ\text{C}$) pendant 30 minutes puis laisser refroidir sur la paillasse à température ambiante
- Mesurer alors la turbidité NTU2

2) Calcul

Calcul de $\Delta\text{NTU} = \text{NTU2} - \text{NTU1}$

Si $\Delta\text{NTU} < 2$ alors le vin est stable au niveau protéique

Si $\Delta\text{NTU} > 2$ alors le vin est instable est nécessite un traitement à la bentonite

Il est alors nécessaire de calculer la dose de bentonite nécessaire à la stabilisation grâce à l'équation suivante :

Y : dose de bentonite en g/hl

$$Y = 1,48 \times \Delta\text{NTU} + 2$$

Remarque : l'équation ci-dessus a été établie grâce à des observations réalisées sur plusieurs millésimes et sur plusieurs vins. Il peut cependant être nécessaire de réajuster la pente de la droite (ou au moins de la vérifier pour une situation terroir/millésime donnée). Pour cela il faut réaliser sur des vins représentatifs de la situation terroir/millésime des collages à la bentonite en appliquant la dose de bentonite donnée par l'équation, minorée de 10%, et de tester de part en part (+10%, +20% etc...) la stabilité protéique des vins avec le test à la chaleur. Les données ainsi obtenues permettront de calculer la nouvelle équation de la courbe.