

EFFICOL

Bentonite sélectionnée – colle protéique spécifique

DEPROTEINISATION DES VINS DE BASE PRESERVATION DU POUVOIR MOUSSANT POUR LES VINS EFFERVESCENTS LIES BIEN TASSEES

CARACTERISTIQUES

- ◆ EFFICOL est le produit optimal pour déprotéiniser les vins de base qui serviront ensuite à l'élaboration de vins effervescents. La synergie des différentes colles permet l'élimination des protéines instables sans, pour autant, diminuer le pouvoir moussant de ces vins.
- ◆ Le but principal d'un collage à la bentonite est **l'élimination des protéines instables et la clarification** des vins blancs et rosés. Cependant, la bentonite a l'inconvénient de détruire le pouvoir moussant des vins effervescents.
- ◆ **EFFICOL** est un produit issu de la recherche sur l'étude des relations entre les protéines et le pouvoir moussant des vins effervescents (1).
- ◆ **EFFICOL** associe une bentonite œnologique, sélectionnée pour son haut pouvoir déprotéinisant, à une colle protéique spécifique permettant de préserver les qualités moussantes des vins effervescents.
- ◆ Par rapport au collage classique à la bentonite, **EFFICOL** offre plusieurs avantages appréciables :
 - une élimination efficace des protéines du vin
 - la préservation des propriétés moussantes
 - un volume réduit de lies
 - des lies bien tassées, nettement séparées du vin clair,
 - une floculation suivie d'une sédimentation rapide
 - un pouvoir clarifiant élevé
 - une préparation simple et rapide, sans formation de grumeaux,

DOSE D'EMPLOI

- ◆ 20 g/hL à 100 g/hL, selon l'instabilité protéique du vin de base. (un contrôle au Bentotest ou un test à la chaleur sont conseillés).

PREPARATION DU PRODUIT

- ◆ Saupoudrer **EFFICOL** sur de l'eau tiède (1 kg de EFFICOL / 20 L)
- ◆ Agiter énergiquement. Bien homogénéiser. Laisser gonfler quelques heures.

MISE EN OEUVRE

- ◆ Incorporer au cours d'un remontage avec une pompe doseuse ou un raccord de collage (DOSACOL).

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg, carton de 20 x1 kg.
- ◆ Sac de 5 kg, carton de 5 x 5 kg.
- ◆ Sac de 25 Kg

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert, à utiliser rapidement.

BIBLIOGRAPHIE

(1) Vanrell Truyols Guillem, (2002), Etude de l'évolution des comportements moussants et de la fraction colloïdale des Cavas, effet des différents traitements. Thèse de doctorat, Faculté d'Œnologie de Tarragone (Espagne).