

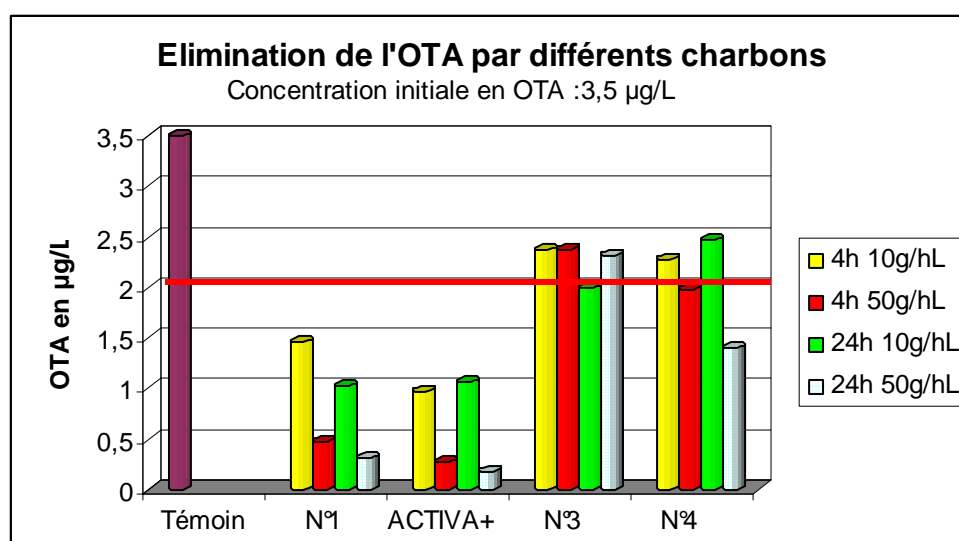
ACTIVA +

Charbon œnologique sous forme granulée, poudre ou liquide.

**POUR LE DETACHAGE DES MOUTS BLANCS ET DES VINS BLANCS
POUR LA REDUCTION DE LA TENEUR EN OCHRATOXINE A DE TOUS TYPES
DE MOUTS**

CARACTERISTIQUES

- ♦ **ACTIVA +** est un charbon d'origine végétale sous forme granulée, poudre ou liquide (Fiche N°7.020) possédant un fort pouvoir décolorant lié à un pouvoir adsorbant élevé. D'une grande pureté, il n'entraîne pas de modification dans la dégustation des vins.
- ♦ Les produits de la gamme **ACTIVA +** sont utilisés pour le détachage des moûts et des vins blancs. Ils fixent principalement les anthocyanes qui constituent la couleur rouge des vins, mais également les composés phénoliques oxydés responsables du brunissement des vins blancs.
- ♦ Les produits de la gamme **ACTIVA +** permettent de réduire la teneur en ochratoxine A (OTA) dans les moûts et les vins encore en fermentation blancs, rouges et rosés. L'OTA est une mycotoxine à caractère cancérigène dont la teneur maximum dans les vins a été fixée à 2 microgrammes par litre. L'OTA est produite par une moisissure présente sur le raisin : *Aspergillus carbonarius* principalement. Cependant il a été constaté que la teneur en OTA dans le moût augmente au cours de la macération des vins rouges (1) (2), dans ce cas, il sera donc préférable de traiter en fin de macération.
- ♦ Tous les charbons ne sont pas également efficaces pour l'élimination de l'OTA, le graphique ci-dessous montre la très grande efficacité de **ACTIVA +** pour cette application



Le temps d'action est très court puisqu'en 4 heures **ACTIVA +** à 10g/hL élimine 72% de l'OTA et 92% à 50g/hL, un temps plus long (24h) n'augmente pas significativement les performances.

LEGISLATION

- ◆ Le traitement des **moûts et vins encore en fermentation, blancs, rosés ou rouges** est admis pour les objectifs suivants :
 - Corriger des caractères organoleptiques des moûts altérés par des champignons comme la pourriture ou l'oïdium,
 - Eliminer des contaminants éventuels (ex : Ochratoxine A),
 - Corriger la couleur :
 - des moûts blancs issus de raisins rouges à jus blanc,
 - des moûts très jaunes issus de cépages blancs,
 - des moûts oxydés.
- ◆ Le traitement des **vins blancs** tachés est admis pour les objectifs suivants :
 - Correction de la couleur :
 - des vins blancs issus de cépages rouges à jus blanc,
 - des vins blancs accidentellement tachés par un séjour dans des récipients ayant contenu des vins rouges,
 - des vins très jaunes issus de cépages blancs
 - des vins oxydés.
- ◆ Le traitement par des charbons à usage œnologique est autorisé dans la limite de 100 g de produit sec par hectolitre.
- ◆ Un registre de manipulation doit être tenu pour les traitements aux charbons œnologiques.
- ◆ En France, la demande préalable au service des douanes est supprimée

MODE ET DOSES D'EMPLOI

- ◆ Sur moût :
 - ◆ La dose d'emploi dépend de la correction recherchée.
 - ◆ Délayer **ACTIVA + poudre** directement dans du moût, mais délayer **ACTIVA + granulé** dans de l'eau (1kg/10Ld'eau) ; incorporer à la masse du moût deux heures après l'enzymage et bien brasser par un remontage.
 - ◆ Après un traitement au charbon, effectuer un débouillage avec **POLYCASE** (fiche N°.050).
 - ◆ Pour l'élimination de l'ochratoxine A : 10g/hL à 60g/hL selon la teneur, faire le traitement en fin de macération pour les rouges
- ◆ Sur vin blanc :
 - ◆ La dose d'emploi dépend de la décoloration recherchée. Chaque traitement doit être précédé d'une recherche de la dose à utiliser.
 - ◆ Comme précédemment, la poudre peut être délayée directement dans le vin alors que les granulés doivent être préalablement délités dans de l'eau.
 - ◆ Après traitement, effectuer un collage en fonction de l'objectif recherché :
 - ◆ **GELISOL** pour diminuer l'astringence
 - ◆ **CRISTALINE** pour une clarification parfaite
 - ◆ **POLYCASE** si le vin est oxydé

◆ doses conseillées :

- **GELISOL** : 3 cL/hL à 5 cL/hL
ou en association avec **SILISOL** (2 cL/hL à 3 cL/hL)
- **CRISTALINE** : 1 g/hL à 2,5 g/hL.
- **POLYCASE** : 30 g/hL à 70 g/hL

CONDITIONNEMENT

- ◆ **ACTIVA +** : Granulé : - Sac de 1 kg - carton de 25 x 1kg.
- Sac de 5 kg - carton de 5 x 5 kg.
Poudre : - Sac de 17,5 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) GAMBUTTI, A. et All. (2005) Influence of enological practices on ochratoxine A concentration in wine. *America, journal of enologie and viticulture*. 56/2.
- (2) ICV. Ochratoxine A dans les vins – Etat des connaissances

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.