

NOTE SUR L'UTILISATION DES CMC

1 NATURE ET UTILISATION

1.1 ORIGINE ET RÔLE

La Carboxyméthylcellulose sodique est un colloïde issu des fibres de bois, utilisé dans l'industrie alimentaire comme agent épaississant, stabilisant ou émulsifiant sous la référence E466. Dans le vin, il entrave la formation et le grossissement de microcristaux de bitartrate de potassium, avec une possible action sur les cristaux de tartrate de calcium.

L'efficacité est fonction du degré de substitution de la fonction carboxyméthyl ($0,60 < DS < 0,95$). La viscosité varie selon le d° de polymérisation ($80 < DP < 150$) ; plus est elle faible, moins elle a d'impact sur la filtrabilité.

1.2 TOXICITE

Le E466 est non toxique et non allergique, il peut être consommé par tous les groupes religieux (il est kasher et halal), les végétariens et les végétaliens.

1.3 LIMITE REGLEMENTAIRE

Autorisé depuis 2008 par l'OIV (résolution oeno 2/2008), le traitement par les CMC a été ajouté en 2009 à la liste de pratiques œnologiques autorisées par réglementation européenne (Règlement CE 606/2009) qui permet « l'addition de carboxyméthylcellulose (gommes de cellulose) pour assurer la stabilisation tartrique...seulement sur le vin... et dans la limite d'utilisation de 100 mg/l ».

Il n'est pas retenu dans la liste des intrants autorisés en bio.

Pas d'interdiction dans les pays tiers mais obligation d'indiquer le traitement pour les vins exportés vers le Japon.

2 MODE D'EMPLOI

2.1 LIMITES D'UTILISATION

Son utilisation est restreinte aux vins blancs et rosés (effervescents compris), stables vis à vis des protéines et n'ayant pas été traités au lysozyme.

Dans les rosés, il y a possibilité de chute de couleur et d'accroissement de la viscosité par association avec les tanins, entraînant des problèmes de filtration. Il est conseillé de faire un essai préalable pour s'assurer de l'absence de floc avec le tanin et la matière colorante.

Dans le cas de vins fortement instables, il est recommandé de faire un traitement préalable par méthode soustractive.

2.2 MODE OPERATOIRE

Le produit doit être apporté avant la filtration finale, dans un vin déjà collé et clarifié (au besoin préfiltré).

Pour éviter les problèmes de filtration, il est préférable d'incorporer le CMC 2 à 4 jours avant le conditionnement. Après ce délai, l'Indice de Colmatage retrouve son niveau initial.

La solution (à 5 ou 10 % selon les marques) est à diluer dans 10 fois son volume de vin et incorporer avec un raccord de collage. Attention, les solutions de CMC sont très visqueuses et donc difficiles à homogénéiser, une incorporation très progressive est indispensable à la réussite du traitement.