



## analyse et conseil œnologiques

### collages et stabilisations des vins

## ► V ins blancs et rosés

Le collage a pour but d'assurer une stabilisation protéique du vin, et de le rendre limpide et brillant en précipitant les éléments en suspension. Quatre types d'études peuvent être réalisées :

Menus	Stabilité protéique	Collage stabilisation	Collage stabilisation & clarification	Collage Premium
<b>analyse</b>	Détermination de la stabilité protéique d'un vin grâce à 3 tests	<ol style="list-style-type: none"> <li>Analyse complète, test protéique, dosage du fer et du cuivre.</li> <li>Détermination de la dose de bentonite pour stabiliser le vin</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Analyse complète, test protéique, dosage du fer et du cuivre.</li> <li>Etude de collage classique (bentonite, colle de poisson et caséine)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Analyse complète, test protéique, dosage du fer et du cuivre.</li> <li>Montage d'essais de collage personnalisés</li> <li>Dégustation avec l'œnologue conseil</li> </ol>
<b>échantillon</b>	200 ml	750 ml	750 ml	750 ml minimum
<b>délais</b>	2 jours	2 jours	2 jours	2 jours

*Ces études sont à réaliser un mois avant le conditionnement*

## ► S tabilité tartrique des vins blancs et rosés

*A réaliser sur vin collé*

La stabilisation tartrique est généralement nécessaire sur les vins jeunes n'ayant pas subi de températures basses.

### Test CMC

Le laboratoire réalise la vérification de l'efficacité d'un traitement à la CMC, ainsi que la stabilité de la couleur pour les vins rosés.

analyse	échantillon	délais
<b>Test au froid</b>	200 ml	2 jours
<b>Test CMC</b>	750 ml	6 jours



### ► V ins rouges

Le collage des vins rouges a pour but d'assurer une stabilisation de la matière colorante du vin, et de le rendre limpide et brillant en précipitant les éléments en suspension.

Le Laboratoire propose deux types d'études de collage :

Collages	Collage de stabilisation & clarification	Collage Premium
analyse	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Analyse complète, dosage du fer et du cuivre.</li><li>2. Etude de collage classique</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Analyse complète, dosage du fer et du cuivre.</li><li>2. Montage d'essais de collage personnalisés</li><li>3. Dégustation avec l'œnologue conseil</li></ol>
échantillon	750 ml	750 ml minimum
délais	2 jours	2 jours

*A réaliser un mois avant le conditionnement*

### ► S tabilité tartrique des vins rouges

*A réaliser sur vin collé* La stabilisation tartrique est généralement nécessaire sur les vins jeunes n'ayant pas subi de températures basses. Il existe plusieurs méthodes de stabilisation tartrique. Il suffit souvent que le vin passe une période de plusieurs jours à températures basses, mais des méthodes rapides existent et sont proposées par des prestataires de service stabilisation par procédés de « microcontact », électrodialyse, ...

analyse	échantillon	délais
Test au froid	200 ml	2 jours

### ► F iltration des vins blancs, rouges et rosés

L'indice de colmatage permet de mesurer la filtrabilité du vin. Lorsque l'indice est mauvais, la préfiltration est indispensable pour éviter le colmatage des filtres de finition.

analyse	échantillon	délais
Indice de colmatage	750 ml	2 jours