

La Gazéification



LE PROCEDE DE CARBONICATION

LA GAZEIFICATION EN LIGNE

Vous préparez le vin de base selon votre cahier des charges ou l'on vous en prépare un plan de vinification sur mesure selon le guide des vins mousseux de notre partenaire Enartis.

Le vin de base terminé, stabilisé chimiquement et physiquement. Nous pouvons procéder aux derniers réglages. Choix du type de vin :

Pétillant gazéifié (1 à 2,5 bars à 20°C), avec choix du bouchage : vis, bouchon «champignon», couronne.
Mousseux gazéifié (supérieur à 3 bars à 20°C), avec choix du bouchage : bouchon «champignon», couronne.

C'est également à ce moment-là que nous choisissons le type de vin selon le sucre résiduel :

«extra brut» de 0 à 6 g/l
«brut» inférieure à 15 g/l
«extra-sec» de 12 à 20 g/l
«sec» de 17 à 35 g/l
«demi-sec» de 33 à 50 g/l
«doux» supérieure à 50 g/l.

Attention : l'ajout de sucres apporte une instabilité. Il faut stabiliser le vin sucré avec une dose de SO₂ supérieur à 45mg/l et l'ajout de 20g/hl de sorbate de potassium

Un fois le vin prêt, il faut le refroidir à -2°C. Nous pouvons le faire dans nos locaux grâce à un grand congélateur. Nous vous mettons également à disposition des cuves de transport.

Vient alors la mise en bouteille. Le gaz carbonique de qualité alimentaire est introduit dans le vin grâce à notre saturateur. Le gaz est introduit à une pression de 1 à 3.5 BAR. Le saturateur est équipé d'une spirale de métal fritté à porosité très fine permettant de libérer le gaz avec un très grande finesse. Le gaz se dissout instantanément dans le vin. L'appareil exerce une surpression qui comprime le gaz et apporte ainsi l'effervescence à vos vins. À la sortie du saturateur, le vin est immédiatement embouteillé grâce à notre tireuse isobariométrique.

La tireuse isobariométrique permet d'embouteiller les vins sous pression. La pression à l'intérieur de la tireuse est de 1.5 à 5 BAR. Cette pression permet de maintenir le gaz sous pression et ainsi conserver l'effervescence du vin. Notre tireuse rotative permet d'embouteiller jusqu'à 400 bouteilles à l'heure.

Vient enfin le bouchage.

La saturation, l'embouteillage et le bouchage sont réalisés en ligne dans nos locaux.

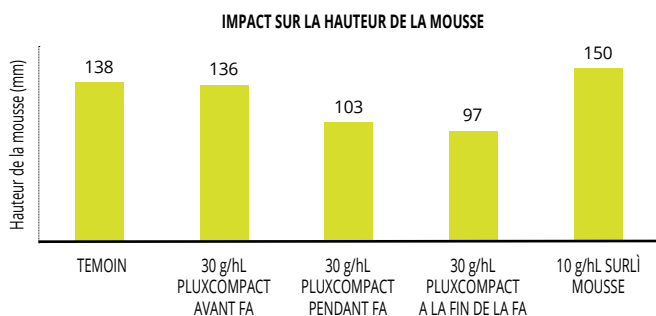
LA MISE



Impasse des Artisans 1
1963 Vétroz
www.oeno-tech.ch
info@oeno-tech.ch
+41 27 346 14 72

AGENTS D’AFFINAGE

Les agents d'affinage peuvent être utilisés à de nombreuses fins dans la vinification, y compris la clarification, l'amélioration de la filtrabilité, la prévention de la formation de voile et de sédiments, l'amélioration du profil organoleptique et de la couleur du vin, et l'élimination des éléments indésirables du vin.



Le processus d'affinage

Chaque agent d'affinage possède des propriétés spécifiques et réagit avec différents constituants du vin en fonction de son origine, de sa densité de charge, de son poids moléculaire et de ses propriétés chimiques. La préparation du produit, la température, le pH, la teneur en métaux du vin et les traitements de collage antérieurs sont des facteurs qui peuvent influencer l'efficacité du collage.

Affinage des vins mousseux

Il est important de prendre en compte les variations de qualité des jus de presse pour choisir et adapter le processus de vinification. L'élimination des éléments indésirables présents dans le jus (solides, polyphénols, colorant, protéines, lipides, etc.) avant de commencer la fermentation est fondamentale. Enartis a développé des agents d'affinage spécifiques à la production de vins effervescents qui éliminent les éléments indésirables tout en respectant les propriétés moussantes.

PROCLAIR BC	Spécifique pour la clarification des jus blancs et rosés. Après pressurage ou lors de la première fermentation, Proclair BC élimine les oxydases et les polyphénols responsables de l'oxydation. En plus de produire des vins de base plus frais et avec une durée de conservation plus longue, il améliore la stabilité des protéines.
CLAIRPERLAGE UNO	Assemblage de bentonites et de protéines végétales sélectionnées, Clairperlage Uno convient à la stabilisation protéique des vins de base tout en respectant leurs propriétés moussantes. Il assure un collage adéquat des vins de base jeunes, la stabilisation des protéines et il élimine les composants qui ont un effet négatif sur la mousse.
CLAIRPERLAGE DUE	Un mélange de PVPP, de protéines végétales et de silice conçu pour rafraîchir les vins de base destinés à la seconde fermentation. Clairperlage Due élimine les polyphénols responsables d'oxydation, d'amertume et de coloration excessive. Efficace et simple d'utilisation, il peut être utilisé sur du vin de base ou directement en cuve lors de la seconde fermentation.
FINECOLL	Colle de poisson granulaire soluble dans l'eau froide. Il est utilisé pour la clarification de tous les vins afin de réduire l'amertume ainsi que les caractéristiques oxydantes et herbacées sans nuire à la structure du vin. De plus, peu affecté par les colloïdes, Finecoll améliore la brillance et la filtrabilité des vins difficiles, en particulier ceux issus de raisins qui ont été affectés par Botrytis ou ceux qui ont été soumis à un traitement mécanique intense.
ENOBLACK PERLAGE	Charbon décolorant sous forme de granulés compacts, Enoblack Perlage est destiné à la décoloration du moût et du vin. La forme de granulés le rend facile à utiliser et à réhydrater sans poussière.
PLUXCOMPACT	Bentonite sodo-calcique qui combine d'excellentes propriétés de collage et d'élimination des protéines avec un volume limité de lies. Dans le vin rouge, il est recommandé d'éliminer les composés de couleur instables et, avec Goldenclar Instant, pour le collage avant filtration à flux croisé.
PHARMABENT	Bentonite de qualité pharmaceutique. En raison de sa grande surface, il est particulièrement efficace pour éliminer les protéines instables de poids moléculaire inférieur et de couleur instable. Cela permet de réduire le dosage et de minimiser l'impact sur l'arôme et la saveur du vin.
PLANTIS AF-Q	Préparation à base de protéines de pois et de chitosane activé. Il assure une belle clarification tout en formant des lies petites et compactes, surtout lorsqu'il est utilisé en flottation. En même temps, il améliore la résistance du jus et du vin à l'oxydation en éliminant les métaux pro-oxydants et les polyphénols de bas poids moléculaire.
PLANTIS PQ	Agent de collage sans allergène et végétalien à base de protéines de pomme de terre et de chitosane. Il est efficace pour améliorer la clarification du vin, la filtrabilité, la propreté aromatique et pour éliminer les composés oxydés et oxydables. En vin rouge, il réduit la perception d'astringence et de sécheresse tout en respectant l'équilibre et la structure.

POLYSACCHARIDES POUR LA FA DU VIN DE BASE

Les mannoprotéines de levure dans les vins effervescents sont utilisées pour amplifier les effets naturels des lies. L'autolyse des levures et la libération naturelle des mannoprotéines dans le vin est un processus très lent. **EnartisPro Perlage** augmente rapidement la quantité de mannoprotéines libérées dans le vin et améliore l'équilibre, la rondeur, le volume, la capacité moussante et la capacité antioxydante.

ENARTISPRO PERLAGE	Levure inactivée riche en mannoprotéines et acides aminés facilement disponibles avec des effets antioxydants. EnartisPro Perlage convient à la production de vins de base frais, ronds et équilibrés. Lorsqu'il est utilisé dans le moût, il garantit que les arômes et la couleur ont une protection antioxydante et que les vins de base peuvent être conservés plusieurs mois avant la seconde fermentation.
---------------------------	--

AGENTS DE REMUAGE

CLAIRBOUTEILLE P	Agent de remuage contenant des bentonites sélectionnées. Clairbouteille P a été développé pour faciliter le collage et donner des sédiments compacts et peu encombrants, aussi bien avec remuage automatique que manuel.
ENARTISTAN CLAIRBOUTEILLE	Mélange de tanins galliques et ellagiques. Associé à Clairbouteille P, il contribue à la clarification en bouteille et à la formation de lies compacts.