

La Bentonite

La bentonite est une argile naturelle, elle peut vous servir pour coller, débourber, clarifier, stabiliser... vos vins blancs et rosés.



Il en existe 4 sortes :

- La bentonite **sodique naturelle** très réactive, taux de gonflement important et efficace pour fixer les protéines.
- La bentonite **sodique activée** encore plus efficace sur les protéines.
- La bentonite **calcique** efficace sur le tassement des lies, peu sur les protéines
- La bentonite **calcique activée** qui grâce à un traitement, sont capable de fixer les protéines de manière aussi efficace que les bentonites sodiques naturelles.

L'influence du pH : Au plus le pH est faible, au plus une bentonite est efficace.

L'influence du moment d'ajout de la bentonite :

- En FA vous profitez du mouvement de la cuve pour avoir une bonne homogénéisation du produit. Le temps de contact est plus long et les lies seront mieux tassées. La bentonite sert de support aux levures qui finiront mieux les sucres.
- Sur vin fini la bentonite peut causer une perte aromatique.

Pour plus d'informations contactez les œnologues du laboratoire :



Alexandra Le Dily Bolingue
06 73 92 82 14
a.ledily@laco-rolland.com



Gwenaëlle Contini
07 88 64 26 44
g.contini@laco-rolland.com