

Les étapes à suivre pour décarboniquer son vin :

1. Faire une **analyse** de la teneur en CO2 de votre vin (Menu 8 ou 9)
2. Sur conseil de l'œnologue déterminer le **pourcentage de CO2 à éliminer**.

*Ex : Si votre vin contient 1500mg/L de CO2 et que votre œnologue vous conseille de descendre à 900mg/L cela fait une baisse de 600mg/L soit de **40%**.*

3. Déterminer le **volume d'azote en litre par litre de vin à traiter** grâce au tableau suivant :

*Ex : Dans notre exemple précédent nous devons diminuer de 40% de CO2. En considérant notre vin à une température de **10°C** nous trouvons un résultat de volume d'azote en litre par litre de vin à traiter de : **0,72***

4. Appliquer la formule suivante pour déterminer le **débit d'azote en L/min** à appliquer :

$$\text{Débit d'azote en L/min} = \frac{\text{Volume d'azote en L/L de vin} \times \text{Débit de la pompe en hL/H} \times 100}{60}$$

*Soit dans notre cas si notre pompe a un débit de **100hL/h** :*

$$\text{Débit d'azote en L/min} = \frac{0,72 \times 100 \times 100}{60} = \mathbf{120L \text{ d'azote/min}}$$

5. L'ajout d'azote se fait lors d'un transfert de vin d'une cuve à une autre sur la totalité du volume de la cuve. Appliquez à votre débit litre le débit calculé précédemment. *Ici : **120 L d'azote/min**.* Pour les personnes disposant d'un carbodoseur, vous pouvez faire une mesure dans la cuve à traiter puis dans la cuve de réception pour vérifier que vous avez bien respecté la diminution de CO2 conseillé par votre œnologue.

Dans notre cas il faudrait observer une diminution de 600mg/L de CO2

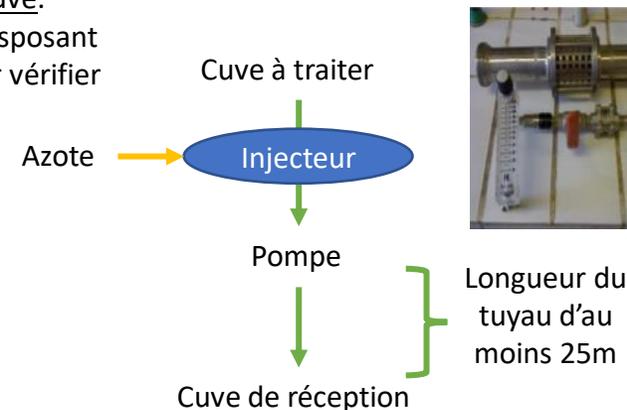
Le carbodoseur reste moins précis que la mesure en laboratoire et il faut que ce soit la même personne qui fasse les deux mesures. Mais cela permet de vérifier que l'on a bien diminué le CO2 du nombre de mg souhaité. Ne tenez pas compte de la valeur de départ et de celle d'arrivée. Juste du delta entre les deux.

En cas de dégazage insuffisant :

Rallonger le tuyau et/ou baisser le débit de la pompe et/ou augmenter le débit de gaz

En décarboniquant, vous éliminez aussi l'O2 résiduel du vin !

Détermination du volume d'azote en L/L de vin à traiter		Température du vin			
		5°C	10°C	15°C	20°C
Pourcentage de CO2 à éliminer	20%	0,32	0,27	0,22	0,18
	30%	0,55	0,46	0,38	0,31
	40%	0,87	0,72	0,59	0,49
	50%	1,3	1,08	0,89	0,74
	60%	1,95	1,6	1,34	1,11
	70%	3,1	2,52	2,02	1,73



Les étapes à suivre pour carboniquer son vin :

1. Faire une **analyse** de la teneur en CO₂ de votre vin (Menu 8 ou 9)
2. Sur conseil de l'œnologue déterminer la **quantité de CO₂** à rajouter.

*Ex : Si votre vin contient 200mg/L de CO₂ et que votre œnologue vous conseille de monter à 600mg/L cela fait un ajout de **400mg/L**.*

3. Appliquer la formule suivante pour déterminer le **débit de CO₂ en L/min** à appliquer :

$$\text{Débit de CO}_2 \text{ en L/min} = \frac{\text{CO}_2 \text{ à rajouter en mg/L} \times \text{Débit de la pompe en hL/H} \times 5}{6000}$$

*Soit dans notre cas si notre pompe a un débit de **70hL/h** :*

$$\text{Débit de CO}_2 \text{ en L/min} = \frac{400 \times 70 \times 5}{6000} = \mathbf{23L \text{ de CO}_2/\text{min}}$$

4. L'ajout de CO₂ se fait lors d'un transfert de vin d'une cuve à une autre sur la totalité du volume de la cuve. Appliquez à votre débit litre le débit calculé précédemment.
*Ici : **23 L de CO₂/min**. Pour les personnes disposant d'un carbodoseur, vous pouvez faire une mesure dans la cuve à traiter puis dans la cuve de réception pour vérifier que vous avez bien respecté l'augmentation de CO₂ conseillé par votre œnologue. **Dans notre cas il faudrait observer une augmentation de 400mg/L de CO₂***

Le carbodoseur reste moins précis que la mesure en laboratoire et il faut que ce soit la même personne qui fasse les deux mesures. Mais cela permet de vérifier que l'on a bien augmenté le CO₂ du nombre de mg souhaité. Ne tenez pas compte de la valeur de départ et de celle d'arrivée. Juste du delta entre les deux.

