

La protéine de pois : la colle la plus efficace pour corriger la couleur des vins blancs et rosés présentant des teintes orangées dès le débourbage

Le LACO Rolland a réalisé un essai de plusieurs produits de collage sur deux moûts avant fermentation, lors du débourbage. Nous avons essayé des doses qui sont au-dessus des normes légales pour avoir un effet visuel plus marqué lors de notre essai (**pour rappel : limite légale de l'utilisation de la protéine de pois : 50g/hL**)

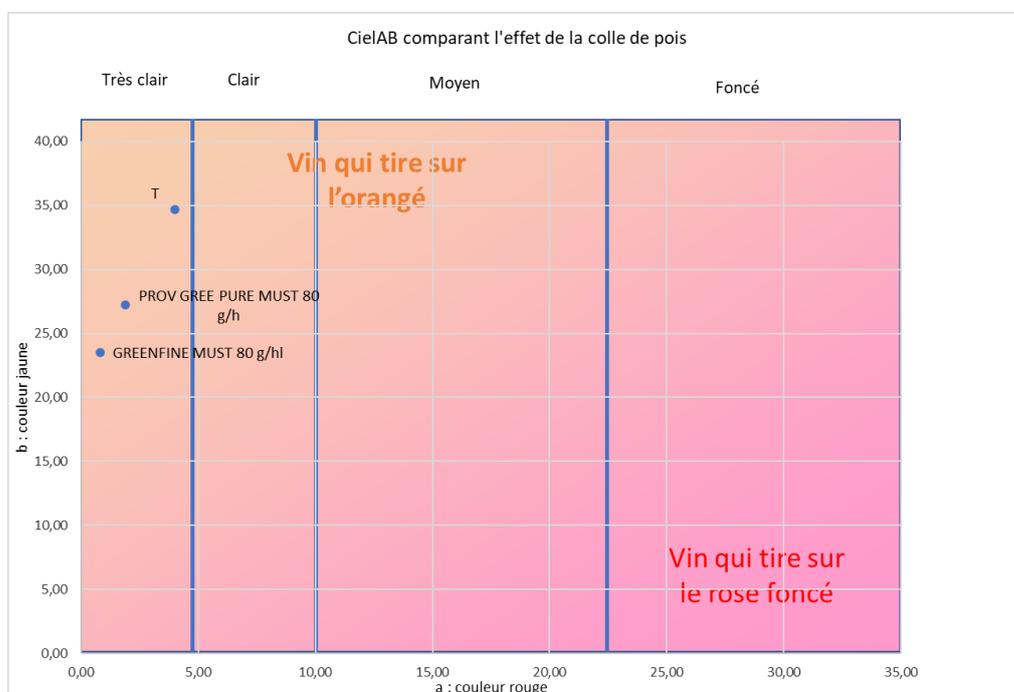
L'une des matrices était un grenache rosé saigné au quai qui vire sur l'orange : sur des rosés de quai très oxydés virant sur l'orange, les produits à base de protéines de pois sont très efficaces.



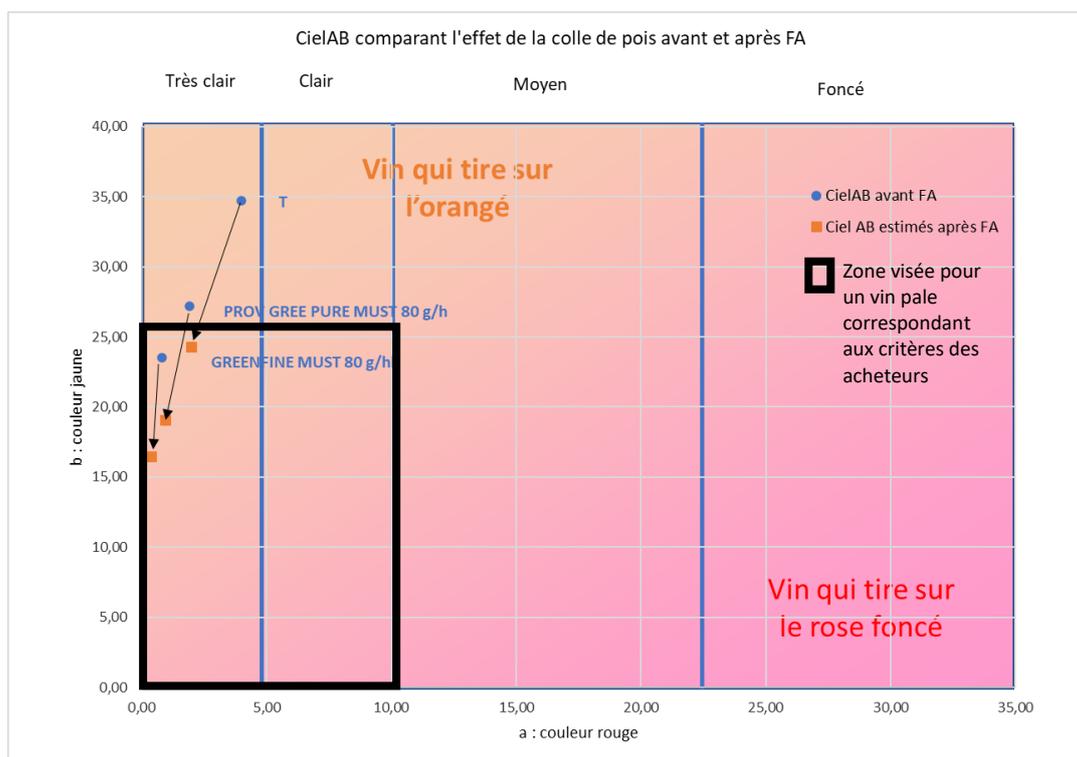
Sur les bouteilles les plus claires (1 : Traitée avec ProVgreen Pure Must 80g/hL et 2 : Traitée avec Greenfine Must 80g/hL) et le témoin (T) nous avons fait des analyses CielAB (colorimétrie) dont voici les résultats :

N°cuve Divers Volume	Appellation	Couleur	Millesime	CIELAB (L)+éthanal	CIELAB (a)+éthanal	CIELAB (b)+éthanal
T	SAIGNEE QUAI	MtRS	2022	86.0	4,00	34,70
PROV GREE PURE MUST 80 g/hl	SAIGNEE QUAI	MtRS	2022	89.8	1,90	27,20
GREENFINE MUST 80 g/hl	SAIGNEE QUAI	MtRS	2022	91.7	0,80	23,50

Dans ce tableau, les valeurs a (rouge) et b (jaune) sont plus faibles pour les moûts collés lors du débourbages. On le voit clairement dans le graphique ci-dessous :



Lors de la FA il est communément admis que sans collage, un vin perd 50% de rouge et 30% de jaune. Le même phénomène se retrouve pour les vins collés lors du débourbage. Un collage tôt permet de ne pas réduire le potentiel aromatique d'un vin.



Le collage permet d'obtenir des vins qui entrent dans la norme de couleur souhaitée par les acheteurs et les consommateurs. Nous avons cependant utilisé une dose de colle supérieure aux doses légales, pour cette matrice il aurait fallu utiliser les 50g/hL de protéine de pois autorisées, associé à un autre produit de collage (caséine, PVPP, charbon... Tout en respectant vos divers cahiers des charges). Sur notre essai, le vin devient acceptable par le consommateur même s'il reste déséquilibré sur la nuance jaune et peut être assemblé avec un autre rosé plus « rouge » pour équilibrer la couleur.

Le collage à la protéine de pois permet :

- De cibler efficacement la couleur jaune/tuilée, peu souhaitable dans nos rosés
- De ne pas toucher les arômes du vin si elle est utilisée lors du débourbage (allonger les durées de débourbages pour lui permettre de déposer)

Pour de plus amples informations vous pouvez contacter nos œnologues :



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