

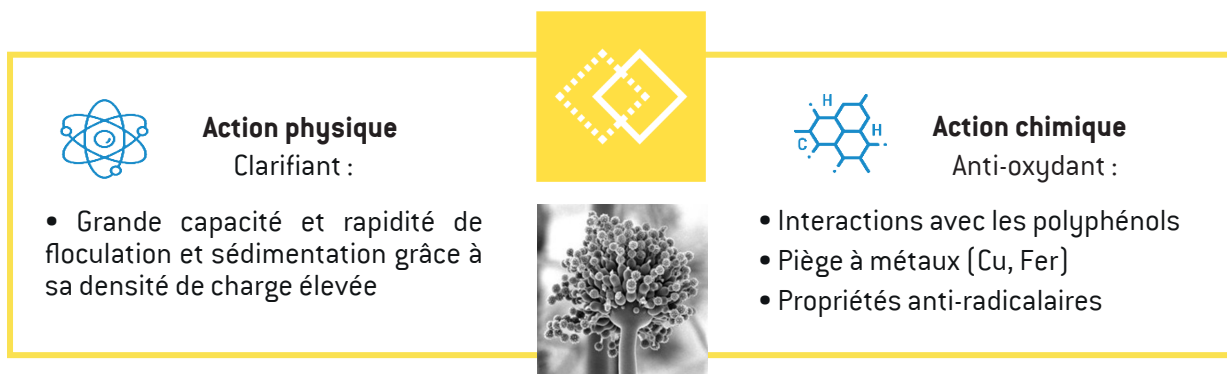
PVPP : QUELLES SOLUTIONS POUR S'EN PASSER ?

Face à une envolée des prix spectaculaire de la PVPP et une disponibilité de plus en plus incertaine, l'utilisation de cet agent de collage jusqu'alors incontournable dans de nombreux itinéraires de vinifications commence à être sérieusement remise en question. Déjà controversée en raison de son origine synthétique, son inflation qui semble sans limite vient faire déborder le vase. Impliqué depuis déjà de nombreuses années sur la thématique des alternatives à la PVPP, IOC possède aujourd'hui déjà des solutions concrètes pour se détacher de cet agent de collage.

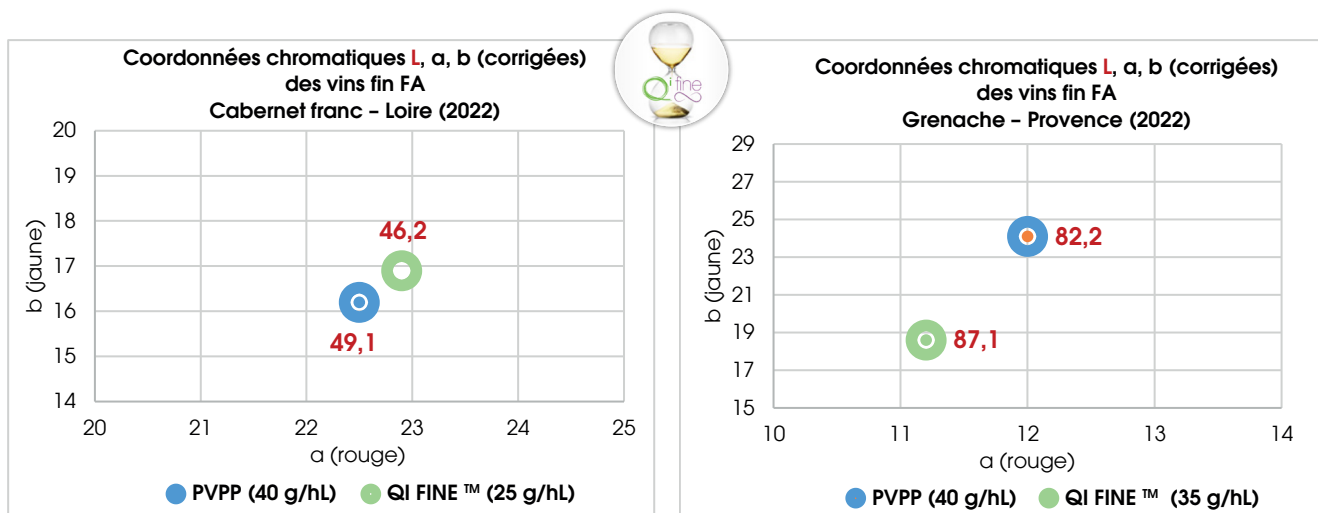
UN OUTIL DE TAILLE : LE CHITOSANE ŒNOLOGIQUE

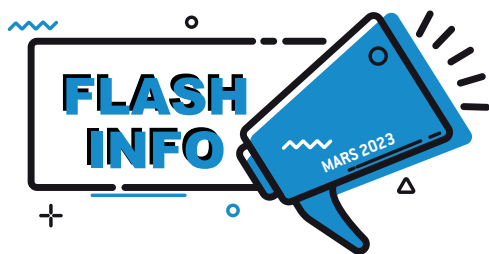
Depuis 2009, le service R&D de l'IOC travaille sur le développement de nouvelles colles fondées sur les propriétés uniques des chitosanes œnologiques d'origine fongique. Ce dérivé de la chitine issue du champignon « *Aspergillus niger* » [seule source, avec plus récemment « *Agaricus bisporus* », autorisée en œnologie], est un biopolymère naturel de la famille des polysaccharides, comme la cellulose ou l'amidon. Il existe diverses formes de chitosanes, selon leur configuration chimique et leur poids moléculaire. Certaines d'entre elles sont développées pour leurs capacités de collage.

Les propriétés démontrées du chitosane de collage sont les suivantes :

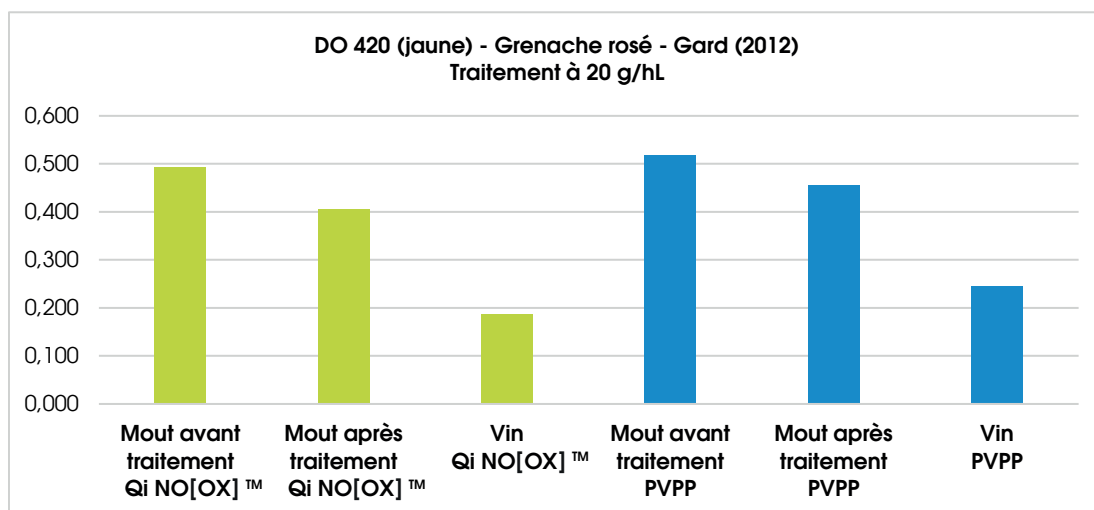


QI FINE™ ET QI NO[OX]™, DES SOLUTIONS ADAPTÉES ET ÉTUDIÉES EN ALTERNATIVES À LA PVPP





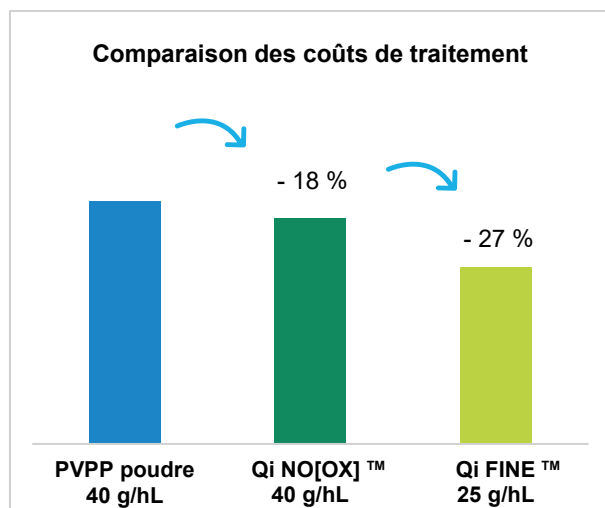
Notre formulation **Qi FINE™**, composée de chitosane et de protéines de pois, démontre une capacité similaire à la PVPP en termes de diminution de l'intensité colorante, avec une réduction de dose de traitement de 37 % (40 g/hL PVPP vs 25 g/hL **Qi FINE™**). À dose légèrement inférieure, elle se montre plus efficace (40 g/hL PVPP vs 35 g/hL **Qi FINE™**).



Qi NO[OX]™ est également une alternative solide pour remplacer l'usage de la PVPP. Il est composé de chitosane, de protéines de pois et de bentonite. La présence de bentonite le rendra plus adapté à une utilisation sur vin, permettant une meilleure sédimentation du produit à ce stade où les éléments sont plus fins. Il a également une teneur en chitosane légèrement plus faible que **Qi FINE™**. **Qi FINE™** se montrera donc plus intéressant en utilisation sur moût grâce notamment aux propriétés anti-radicalaires du chitosane.

En termes sensoriels, les traitements à base de chitosane sont préférés dans la majorité des cas, puisqu'il s'agit d'un agent de collage plus respectueux des vins en partie grâce à son action antioxydante permettant de préserver les arômes.

QUESTION ÉCONOMIQUE, ON S'Y RETROUVE ?



Ces alternatives, en plus de présenter des atouts technologiques avérés, sont désormais des solutions plus économiques aux doses recommandées qu'un traitement classique à la PVPP. Un traitement avec **Qi NO[OX]™** à dose égale permet une économie de près de 7 %, allant jusqu'à 27 % pour un traitement avec **Qi FINE™** à la dose testée démontrant des résultats similaires à la PVPP (dose inférieure de 37 %).

➔ Pour des renseignements complémentaires, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre interlocuteur IOC ou rendez-vous sur notre site internet www.ioc.eu.com.