



COLLAGE DES VINS

Alternative innovante destinée au collage des vins blancs, rosés et rouges.

Extrait protéique de levure granulé : ne contient aucun composé testé comme allergène selon le règlement (UE) n°1169/2011.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La vie du vin est intimement liée à celle de la levure. Aujourd'hui, celle-ci étend ses bienfaits à l'affinage et au collage des vins, à travers un agent à la fois profondément novateur et respectueux d'une œnologie naturelle et saine.

FYNEO, extrait protéique de levure, est issu de plusieurs années de recherche, en collaboration avec Richard Marchal (Laboratoire d'Oenologie et de Chimie appliquée - Université de Reims Champagne-Ardenne), tant en termes applicatifs qu'en termes de procédés de production. Les protéines extraites présentent une forte concentration et des poids moléculaires importants (>15 KDa) conférant d'excellentes propriétés de collage.

FYNEO possède une forte capacité de clarification et permet une sédimentation rapide.

FYNEO affine les vins en éliminant les finales dures et amères, tout en préservant les qualités aromatiques des vins.

FYNEO se présente sous forme granulée afin de faciliter sa dispersion.

↓ MISE EN ŒUVRE

Disperser parfaitement **FYNEO** granulé dans 10 fois son poids en eau en faisant en sorte qu'il ne reste aucun grumeau. Incorporer cette solution dans le volume de vin à traiter. Bien homogénéiser la cuve par remontage ou par un raccord de collage. Puis soutirer soigneusement dès que le dépôt est bien sédimenté.

En blanc, il est conseillé d'ajouter des tanins œnologiques comme agent de collage afin de flocculer plus rapidement.

Ne jamais préparer la formulation directement dans le vin.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Sur vin blanc et rosé : 5 à 15 g/hL
- Sur vin rouge : 5 à 30 g/hL

Nous vous recommandons d'effectuer un essai préalable en laboratoire.

Dose maximale légale selon le règlement (CE) 606/2009 en vigueur de 30 g/hL sur moûts et vins blancs ou rosés et 60 g/hL sur vins rouges.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 500g et 1kg

A conserver dans un local sec, exempt d'odeurs, à température comprise entre 10 et 25 °C, à l'abri de l'air et de la lumière.

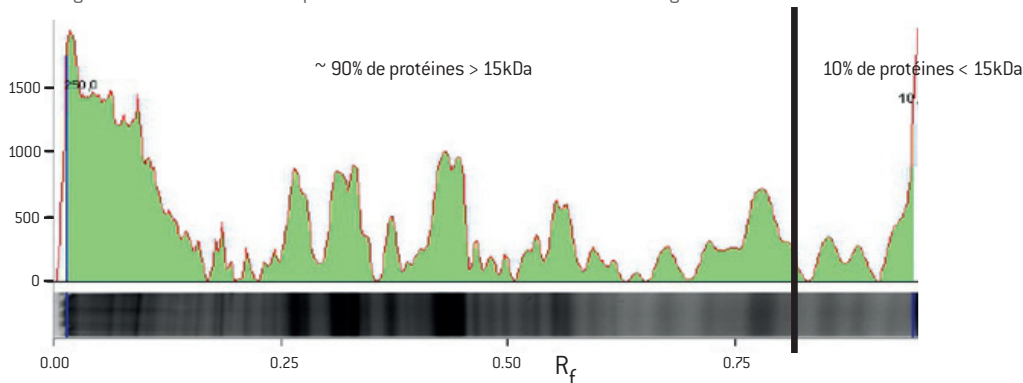
Préparée, la solution s'utilise dans les heures qui suivent.



CARACTÉRISTIQUES

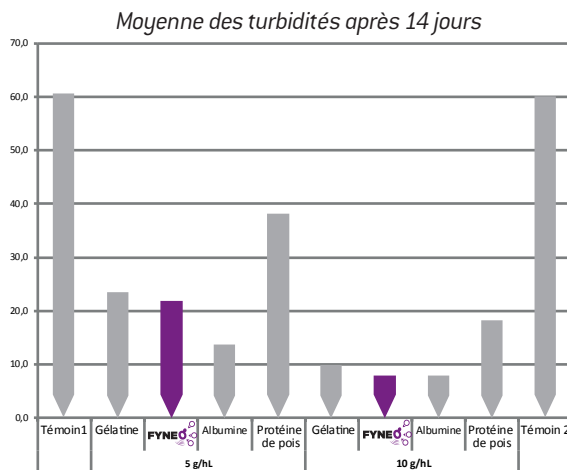
Les extraits protéiques levuriens (EPL) présentent des masses moléculaires et des charges spécifiques permettant une excellente floculation avec les matières colloïdales du vin afin de le clarifier et le stabiliser. Le Codex Œnologique International spécifie les caractéristiques suivantes : les EPL doivent présenter un contenu protéique d'au moins 50% du poids sec et 50% de ces protéines doivent avoir un poids moléculaire supérieur à 15 kDa. On observe par le densitogramme (photo ci-dessous) que FYNEO remplit pleinement ces spécificités : 90% des protéines présentent un poids moléculaire supérieur à 15 kDa.

Densitogramme relatif à une électrophorèse SDS-PAGE / coloration au nitrate d'argent



RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Collage d'un vin rouge (merlot) issu de thermovinification (Languedoc Roussillon).



Analyse de la turbidité (en NTU) après un collage de 14 jours à température ambiante en laboratoire.

Cette expérimentation démontre que les extraits protéiques de levure permettent une clarification supérieure ou égale aux colles traditionnelles.

Analyse sensorielle après un collage de 14 jours à température ambiante en laboratoire (dégustation menée à l'aveugle avec 6 panélistes experts).

Les extraits protéiques de levure affinent les vins en diminuant l'astringence et l'amertume, tout en préservant les qualités aromatiques.

