



La Vinoprotect®

Vinoprotect® est une gomme de cellulose destinée à la stabilisation vis-à-vis des risques de précipitation du bitartrate de potassium, dans les vins tranquilles ou effervescents.



INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- ◆ Les gommages de cellulose constituent une vaste gamme de produits qui présentent des caractères physico-chimiques variés. Peu conviennent à l'œnologie. Lamothe-Abiet a sélectionné une gomme de cellulose spécifique efficace, neutre en goût et facile à mettre en œuvre.
- ◆ Dérivée de fibres végétales, ce colloïde protecteur se présente sous forme de poudre granuleuse ou fibreuse blanche, légèrement hydroscopique et inodore.
- ◆ Ce produit spécifique au vin a été sélectionné en tenant compte de deux constantes : DS, degré de substitution et son DP, degré de polymérisation, paramètres qui déterminent la viscosité et la solubilité du produit dans l'eau. Vinoprotect® est le meilleur compromis entre ces deux critères et sa capacité à stabiliser le vin vis-à-vis des risques de précipitation du bitartrate de potassium au pH et à la température du vin.

Principe d'action :

Vinoprotect® permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs composants dans le vin et empêche la nucléation ou le contact direct entre les cristaux de bitartrate de potassium.



DOSES ET PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- ◆ De 14 à 20 cL/hL soit de 7 à 10g/hL selon l'instabilité du vin.
- Dose maximum légale : 20 cL/hL (10g/hL).
La solution est stabilisée au SO₂ (voir la fiche technique)

◆ Précautions générales :

Employer Vinoprotect® sur des vins stabilisés vis-à-vis des protéines.
Ne pas employer sur des vins stabilisés au Lysozyme.

Vins blancs : Vinoprotect® ne perturbe pas l'IC (Indice de colmatage). Utilisation sur vins dépourvus de protéine.

Vins rosés : Vinoprotect® peut provoquer un accroissement de la viscosité en s'associant avec les tannins à basse température et donc provoquer une chute de couleur et des problèmes de filtration. Des essais préalables sont nécessaires.

Vins fortement instables : il serait préférable de faire des tests de validation d'efficacité sur ces vins pour vérifier la dose d'emploi et l'efficacité du traitement.

- ◆ De manière générale Vinoprotect® est un colloïde. Des interactions avec les colloïdes et d'autres substances (tanins, protéines etc.) dont la nature et la quantité varient d'un vin à l'autre sont possibles.

Ces complexes peuvent affecter la filtrabilité et entraîner, outre des coûts supplémentaires, une perte rédhibitoire du produit.

Des contrôles appropriés et la mise en œuvre des traitements adéquats permettent, dans la plupart des cas, une utilisation efficace du traitement. Lamothe-Abiet a acquis, une expérience inégalée de la filtrabilité et des traitements afférents.

Lamothe-Abiet a mis au point les CFLA (Critère de Filtration Lamothe-Abiet) seul outil de mesure pratique de la filtrabilité des vins bruts.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Vinoprotect® se présente sous forme liquide (préparation à 5%) pour une utilisation plus facile.
- ◆ Utilisation avant filtration finale : Introduire Vinoprotect® 24h avant la mise sur des vins collés et préfiltrés si besoin. Diluer dans du vin et ajouter à l'aide d'une pompe doseuse au cours d'un remontage.
- ◆ Utilisation après filtration finale : introduire Vinoprotect® après la dernière filtration à l'aide d'une pompe doseuse.
- ◆ Pour les vins effervescents, Vinoprotect® est apporté au tirage ou au dégorgement.
- ◆ Avant utilisation, demandez l'avis de votre œnologue.



UTILISATION

◆ Préparation et conservation :

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou le packaging.

◆ Responsabilité :

Dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de son contrôle, Lamothe-Abiet décline toute responsabilité des précipitations qui pourraient survenir après traitement au Vinoprotect®.



CONDITIONNEMENT

- ◆ Bidon de 5 kg et 20 kg.
- ◆ Container 1025 kg.



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

www.lamothe-abiet.com