

Les protéines de pois au banc d'essais

COLLAGE ➔ Le cabinet Natoli & Cœ a testé l'emploi de protéines de pois pour le collage des moûts et des vins. De bons résultats ont été obtenus en blancs et rosés mais également sur certains rouges.

Le cabinet Natoli & Cœ teste depuis deux ans l'emploi de protéines de pois pour le collage des vins, en blanc, rosé et rouge. " Environ un tiers de notre clientèle cultive et vinifie en agriculture biologique, et s'est vue interdire récemment l'utilisation des colles à base de PVPP, notamment pour le collage des blancs et rosés. Par ailleurs, les vignerons, bio et conventionnels, sont également confrontés à la nouvelle obligation d'étiquetage des allergènes, qui concerne directement l'emploi de la caséine et de l'albumine, colles respectivement employées sur blancs et rouges. Dans ce contexte, nous avons testé

des solutions alternatives ", indique Sébastien Pardaillé, œnologue conseil au cabinet Natoli & Cœ. Les protéines de pois ont notamment été étudiées sur différents types de vins. " Sur moûts blancs et rosés, les protéines de pois constituent une alternative crédible à la PVPP. Elles tassent bien les bourbes, font bien tomber les polyphénols et la couleur et fonctionnent bien en flottation ", indique Sébastien Pardaillé.

Efficace sur rouges équilibrés ou légers

Cette colle s'avère également efficace sur rouges légers. " Nous avons comparé systéma-



SELON DES ESSAIS COMPARATIFS RÉALISÉS PAR LE CABINET NATOLI & Cœ, les protéines de pois permettent un collage efficace des vins rouges légers ou déjà équilibrés grâce à un assemblage préalable.

tiquement, sur rouge, les colles traditionnelles avec la protéine de pois. Selon nos premiers résultats, sur des vins assemblés et équilibrés, cette colle permet une clarification efficace et rapide, et affine et polit la matière en finale. Elle fonctionne également bien sur des rouges légers, de type primeurs, vinifiés en sortie de thermo par exemple. En revanche, elle s'avère moins efficace pour le collage des presses ou des vins

astringents ou dissociés ", remarque Sébastien Pardaillé. Le cabinet de conseil poursuit ses essais comparatifs pour valider ces premiers résultats.

MAGALI-EVE KORALEWSKI

DEMAIN

De nouvelles solutions de collage

La société Laffort teste de nouvelles préparations pour le collage des vins dans le cadre de ses recherches. Une protéine végétale, issue de la pomme de terre, semble notamment très prometteuse pour le collage des rouges. " Cette protéine offre une bonne clarification et une bonne stabilité, avec une structure proche de l'albumine et un comportement vis-à-vis de la clarification équivalent à certaines gélatines, donc une alternative efficace pour le collage des vins rouges. Une phase expérimentale à grande échelle vient de débuter pour tester l'extrait retenu et valider ses aptitudes œnologiques ", explique Virginie Moine, directrice scientifique chez Laffort. Autre avantage : cette protéine s'avère efficace à faibles doses, un atout recherché dans le cas des protéines végé-

tales. " Plus la dose de protéine employée est faible, plus les risques éventuels d'impacts organoleptiques sur les vins sont limités ", précise Virginie Moine. Actuellement, deux sources de protéines végétales sont admises par l'OIV : le blé et le pois. Une demande d'inscription de la protéine issue de la pomme de terre est en cours.

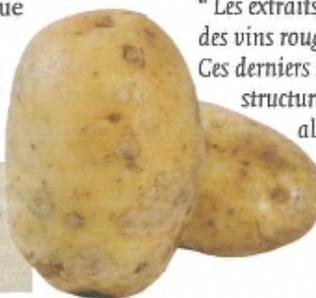
➔ Les extraits protéiques de levures également étudiés

Autres recherches également menées par la société Laffort : l'utilisation d'extrait protéiques de levures. " Les extraits protéiques de levures appliqués au collage des vins rouges viennent d'être validés par l'OIV.

Ces derniers sont notamment bien adaptés aux rouges structurés et concentrés et peuvent être une bonne alternative à l'albumine ", indique Virginie Moine. Cette nouvelle solution de collage devrait donc bientôt être disponible pour compléter la panoplie actuelle des colles œnologiques.

MAGALI-EVE KORALEWSKI

LA SOCIÉTÉ LAFFORT TESTE UNE PROTÉINE VÉGÉTALE, ISSUE DE LA POMME DE TERRE, pour le collage des vins rouges. Une demande d'inscription de cette protéine auprès de l'OIV est en cours.



J.-C. Guinier