

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

Nos laboratoires ont réalisé un essai visant à tester plusieurs produits de collage sur deux moûts avant fermentation, lors du débourage. Nous avons utilisé des doses supérieures aux normes légales afin d'obtenir un effet visuel plus marqué lors de notre essai (**pour rappel : limite légale de l'utilisation de la protéine de pois : 50 g/hL**).

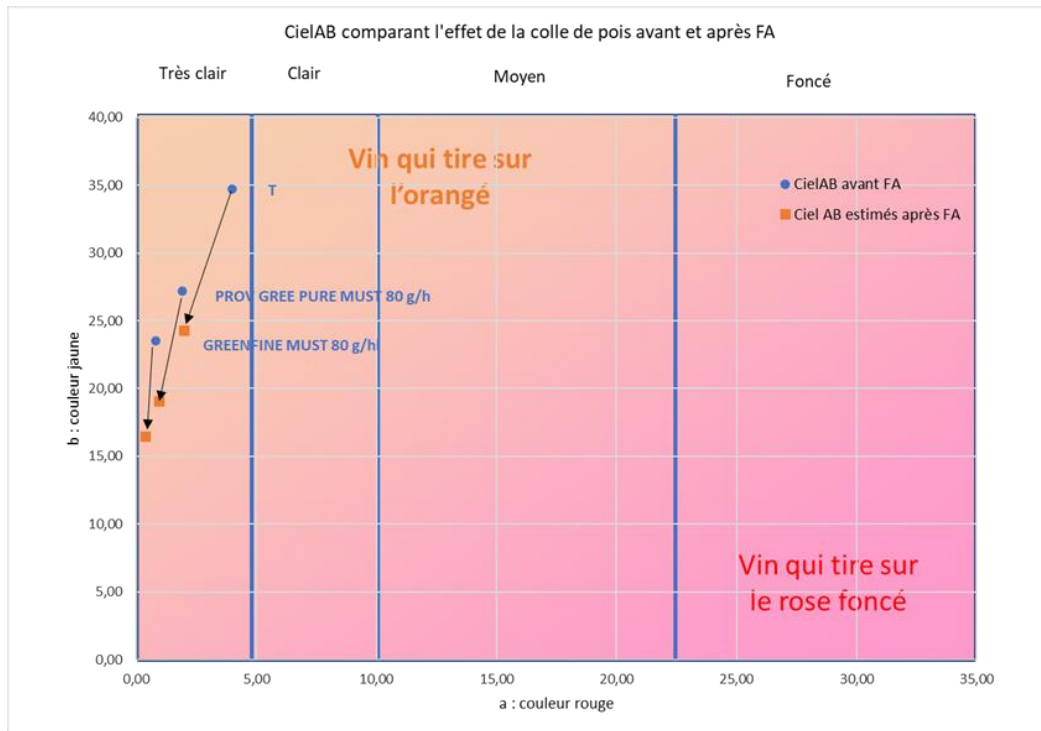
La première matrice testée est un moût de Grenache rosé saigné au quai virant sur une teinte orangée. Sur ce type de moûts, les colles à base de protéines de pois sont très efficaces.



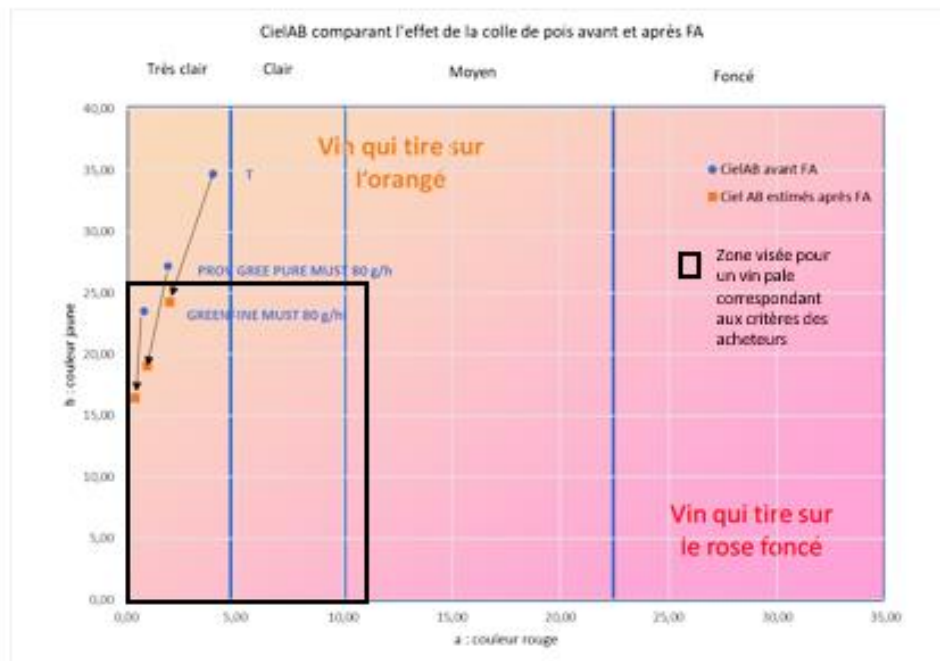
Les bouteilles dont les couleurs sont les plus claires ont été analysées avec la méthode CIELab (colorimétrie). Modalité 1 : traitée avec PROVGREEN® PURE MUST à 80 g/hL et Modalité 2 : traitée avec GreenFine® Must à 80 g/hL ainsi que le témoin (T). (cf. Tableau ci-dessous).

Modalités	Matrice	Couleur	Millésime	CIELab (L)+éthanal	CIELab (a)+éthanal	CIELab (b)+éthanal
Témoin T	Grenache saigné au quai	Rosé	2022	86.0	4,00	34,70
PROVGREEN® 80 g/hL				89.8	1,90	27,20
GreenFine® 80 g/hL				91.7	0,80	23,50

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



Lors de la fermentation alcoolique, 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 précoce permet de ne pas réduire le potentiel aromatique d'un vin.



Le collage permet de faire entrer les vins 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 la dose à 50 g/hL de protéine de pois, associée à un autre produit de collage (caséine, PVPP, charbon...), dans le respect des cahiers des charges du vin concerné. Certaines colles n'étant pas autorisées en bio ou encore vegan.

Notre essai permet d'obtenir une couleur du vin acceptable par le consommateur, même si la teinte jaune reste marquée. Il 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/tuillée, peu souhaitable dans nos rosés**
- **de ne pas impacter les arômes du vin si elle est utilisée lors du débouillage (allonger les durées de débouillage pour lui permettre de mieux sédimenter).**

L'autre matrice utilisée est une fin de presse de Merlot rosé. Dans ce deuxième cas, les collages sont très peu concluants. Seule la PVPP agit légèrement sur la couleur, mais les différences sont peu significatives quant aux résultats de colorimétrie CIELab.

