

**DECARBONICATION DES VINS**

Volume d'azote en litres par litre de vin à traiter	Température du vin				
		5 °c	10 °c	15 °c	20 °c
% de CO2 à éliminer	20	0,32	0,27	0,22	0,18
	30	0,55	0,46	0,38	0,31
	40	0,87	0,72	0,59	0,49
	50	1,3	1,08	0,89	0,74
	60	1,95	1,6	1,34	1,11
	70	3,1	2,52	2,02	1,73

$$\text{Débit d'azote en l/minute} = \frac{(\text{Volume d'azote/l de vin}) \times \text{débit de la pompe en hl/h} \times 100}{60}$$

Ex : CO2 à faire baisser de 1500 à 900 mg/l sur un vin rosé à 10 °c (baisse de 40 %)

Débit de la pompe : débit 100 hls/h

Débit de gaz : 120 litres d'azote/minute



Cuve à traiter → Pompe → Cuve  
traitée

Injecteur

25 mètres minimum

AZOTE



**En cas de dégazage insuffisant !**

Rallonger la longueur du tuyau et/ou baisser le débit de la pompe  
et/ou augmenter le débit du gaz



**En décarboniquant, vous éliminez aussi l'oxygène résiduel du vin !**

## CARBONICATION DES VINS

$$\text{Débit de CO}_2 \text{ en l/minute} = \frac{\text{CO}_2 \text{ à rajouter (mg/l)} \times \text{débit de la pompe en hl/h} \times 5}{6000}$$

Ex : CO<sub>2</sub> à faire passer de 300 à 600 mg/l sur un vin rosé  
Débit de la pompe : débit 70 hls/h  
Débit de gaz : 17 litres/minute