

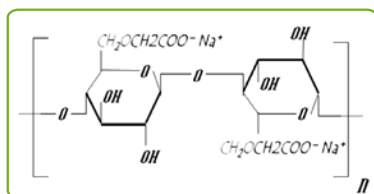
La gomme de cellulose (CMC) : qui est-elle, comment l'utiliser et quelle est son efficacité ?

Un point incontournable de notre process œnologique est la stabilisation tartrique. Sans elle, on peut s'attendre à la formation de cristaux dans la bouteille qui auront alors la fâcheuse tendance à faire gerber le vin lors de son ouverture. On ne va pas y revenir ... tout le monde a déjà vécu ce phénomène au moins une fois dans sa vie !

Pour éviter ces problèmes, la stabilisation par le froid reste la technique la plus utilisée - et de loin - en Champagne. On connaît ses avantages et ses inconvénients. En ce qui concerne ces derniers, le coût en frigories demeure, sans aucun doute, le point noir de ce procédé.

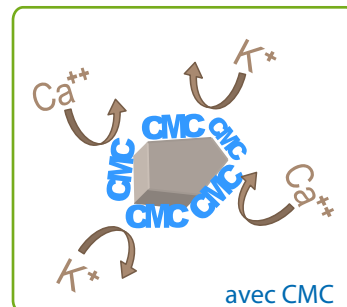
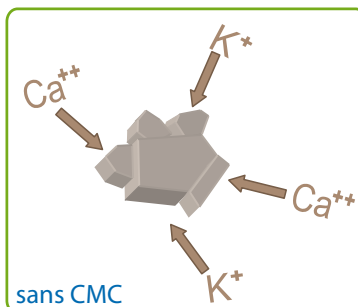
L'investissement des œnologues dans une démarche Développement Durable les a menés à réfléchir à des techniques moins coûteuses au niveau énergétique tout en étant respectueuses des vins.

Dans ce sens, le CIVC travaille depuis de nombreuses années sur la CMC et a montré son efficacité sur les vins blancs et les rosés de Champagne.



Ce polysaccharide, bien connu pour son innocuité, est utilisé depuis plus de 20 ans en agro-alimentaire (c'est le E466). Depuis août de cette année, il est autorisé par la CEE dans les vins tranquilles et effervescents. Il est toutefois à noter que certains pays peuvent le refuser, renseignez-vous sur la réglementation en vigueur dans chaque pays.

Très soluble dans le vin, la CMC montre la particularité de pouvoir interférer avec les microcristaux en formation. Ainsi elle les empêche de grossir jusqu'à les rendre invisibles.



Quelques conseils d'utilisation et commentaires sur la CMC

Nous vous proposons dans le tableau suivant les principales recommandations pour sa mise en œuvre et son utilisation. Quelques commentaires y sont ajoutés, mais un contact avec nos œnologues reste le meilleur moyen pour découvrir ce nouveau composé.

Préparation des vins

Les vins très instables, comme ceux de Champagne, montrent un risque de précipitation tartrique même à des doses maximales d'utilisation de CMC (10g/hL). Nous conseillons un passage au froid partiel pour obtenir une TS voisine de 17°C. Dans ces conditions, nous n'avons - jusqu'à présent - jamais observés de cristallisation par un test au froid.

Quelle dose de CMC à introduire ?

Pour ceux qui souhaitent optimiser la dose de CMC et ne pas introduire la dose maximale, nous conseillons un test à -4,5°C durant 7 jours mettant en jeu différentes doses de CMC. Cette prestation peut être réalisée par nos équipes, n'hésitez pas à nous questionner à ce sujet.

Préparation de la CMC

Dissoudre la CMC dans de l'eau du robinet chaude (1 poids de CMC pour 20 fois la quantité d'eau) sous forte agitation. Laisser reposer et vérifier qu'il ne reste plus d'éventuels grumeaux (il est conseillé de préparer cette solution la veille). Diluer le volume de cette préparation dans 2 volumes de vin à traiter. Introduire ce mélange dans l'ensemble du vin avec un léger brassage pour bien homogénéiser. Nous proposons également une CMC déjà mise en solution (50 g/L) pour une plus grande facilité d'utilisation.

Quand introduire la CMC ?

Au moment du tirage : 5g/hL sont introduits dans le vin après filtration ou dans la mixtion.

Au dégorgement : Le complément (5g/hL), préalablement dilué dans le vin est introduit dans la liqueur la veille de l'opération de dégorgement (pour que les éventuelles microbulles puissent remonter). En procédant ainsi, on ne note pas de gerbage à l'introduction de la liqueur.

CMC et filtration

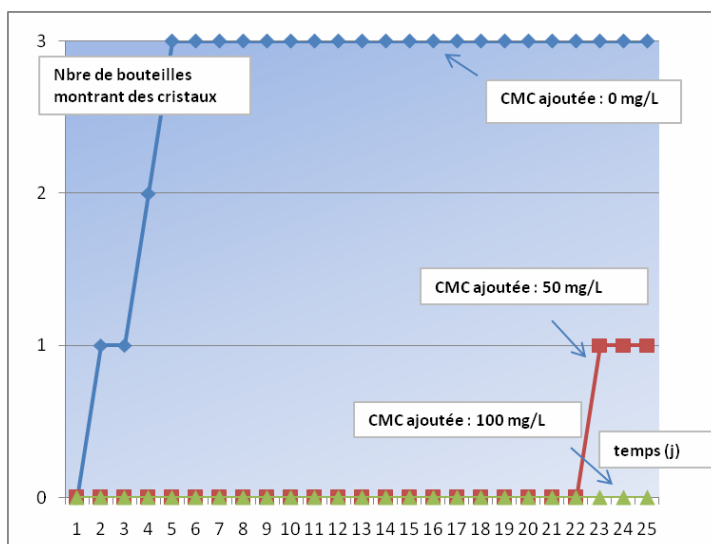
Il est conseillé de contacter votre œnologue-conseil pour certains cas particuliers (filtration tangentielle, utilisation de gélatine, etc ...) et il faut rappeler qu'une partie de la CMC peut s'absorber sur certains filtres, entraînant de fait une perte d'efficacité du traitement.

CMC et tartrate de calcium (TCa)

Une publication mentionne que la CMC ne fonctionne pas sur le tartrate de calcium. Sur les essais que nous avons menés vis-à-vis de vins de Champagne volontairement déstabilisés au regard des 2 sels tartriques : tartrate de calcium (TCa) et bitartrate de potassium, on observe une réelle inhibition de la cristallisation du TCa. Par contre, à ce jour nous n'avons pas de recul sur les limites de l'efficacité dans le temps de la CMC sur ce sel en particulier. Les courbes ci-dessous montrent une autre expérience où l'efficacité de la CMC vis-à-vis du TCa est évidente sur un assemblage de blanc champenois.

Rosés, rouges et CMC

A des températures voisines ou inférieures à 0°C, on peut observer de très légers louches dans les vins blancs et les rosés. Ces troubles sont réversibles. Pour les rouges, on observe parfois la formation d'un dépôt. Ce dépôt peut être irréversible et des pertes de couleur sont parfois observables. Des tests en laboratoires sont donc fortement conseillés.



Vin de base champenois stabilisé au bitartrate de potassium et sursaturé volontairement en TCa. Dans le témoin ne contenant pas de CMC, placé à -4,5°C, on observe des cristaux sur les 3 bouteilles au bout de 5 jours. Seule 1 bouteille montre des cristaux au bout de 22 jours à cette température quand le même vin contient 50mg/L de CMC ; aucune bouteille ne montre de cristaux quand le vin est additionné de 100mg/L de CMC.

*Pour tous renseignements complémentaires et pour réaliser un essai,
CONTACTER NOS ŒNOLOGUES-CONSEILS*