

LA POLYMÉRISATION DES MATIÈRES COLORANTES OU « COLOR DROP-OUT »

AU SECOURS! IL Y A DES DÉPÔTS DANS MES BOUTEILLES!

Pas de panique,
Monsieur Tim Vandergrift, directeur technique chez Brew King nous éclaire sur ce phénomène.

Plus nos clients deviennent sophistiqués, plus ils tendent à conserver leurs bouteilles de vin longtemps, pour une consommation future. **Tous les vins commerciaux, et tous les vins à partir de kits vont, après un an environ, produire des sédiments, indépendamment de comment ils ont été filtrés.** Ce phénomène est dû au procédé de polymérisation survenant lors du vieillissement du vin. La polymérisation est le procédé par lequel des molécules courtes (telles que les composés de couleur et les mélanoides, produits organiques colorés issus de réactions complexes entre les sucres et acides aminés) se lient entre elles, formant des molécules plus longues et plus lourdes. Lorsque ces molécules atteignent un certain poids, elle ne peuvent plus demeurer en suspension dans le vin et tombent au fond de la bouteille, laissant un résidu.

Ce phénomène n'est pas un problème pour les vins commerciaux comme la plupart sont vieillis en baril pour une durée d'au moins un an avant d'être embouteillés. Les gens qui font leur vin maison, eux, ont tendance à embouteiller leur vin après une période de 6 semaines, le phénomène de polymérisation survient alors dans les bouteilles. S'ils sont capable de laisser vieillir leur vin en baril ou en tourie pour un an, non seulement ils noteront que leur vin est nettement plus fin mais aussi ils éviteront le phénomène de polymérisation des matières colorantes.

Si vos clients choisissent de laisser vieillir leur vins faits à partir de kits Brew King, ils auront besoin de suivre ces quelques étapes :

1. Soutirer le vin dans une tourie de verre
2. Remplir jusqu'à 2 centimètres de la base du bouchon avec du vin de qualité.
3. Ajouter un quart de cuillère à thé de sulfite
4. Utiliser un bouchon de caoutchouc non troué— pas de bonde hydraulique
5. Garder dans un endroit frais où la température est très stable.

Je sais que ces informations ne seront pas de grande utilité pour ceux qui ont déjà des sédiments dans leurs bouteilles, mais au moins cela pourra aider à éviter ce phénomène pour les clients qui désirent faire vieillir leur vin.

Rappelons aussi ce que **le meilleur moyen d'éviter les dépôts dans les bouteille reste d'accélérer la polymérisation par la stabilisation par le froid** avant la mise en bouteilles. Monsieur Émile Peynaud, l'un des précurseurs de l'œnologie moderne écrit à ce sujet : *La réfrigération ou traitement par le froid consiste à refroidir les vins à une température inférieure à 0°C, au voisinage du point de congélation, à les laisser déposer un certain temps à cette température, puis à les clarifier par filtrage. On obtient ainsi le dépouillement et la stabilité de la couleur et de la limpidité des vins rouges jeunes, qu'on destine à une mise en bouteilles rapide; les substances précipitées et séparées par filtrage ne forment plus par la suite des dépôts dans les bouteilles.[...] La réfrigération des vins jeunes améliore toujours nettement leur dégustation; le bénéfice gustatif est d'autant plus net que le vin est plus jeune.*

Pour stabiliser votre vin par le froid, Christine Leroux, œnologue, suggère de procéder de la façon suivante : *au moment où la recette demande de filtrer le vin, soutirez-le dans une tourie propre et stérile. Refermez la tourie avec un bouchon troué coiffé d'une bonde hydraulique et placez-la dans un endroit frais (partie non chauffée du sous-sol, sur un plancher de ciment, dans une chambre froide etc...) et à l'abri de la lumière. Laisser reposer un à deux mois, puis filtrez et embouteillez.*