

CHITINE

Q: Quels problèmes apparaîtront si je n'ajoute pas la chitine dans mon kit Vintners Reserve? Je suis inquiet à propos des réactions allergiques aux crustacés.

R :Le produit sur lequel vous vous posez des questions est un agent clarifiant; il aide à clarifier le vin. Si vous choisissez de ne pas l'ajouter, votre vin ne sera pas aussi clair qu'il serait supposé être.

Bien que la matière première de la chitine est un dérivé de mollusques, la façon dont elle est traitée en détruit complètement toutes les protéines. Les crustacés sont moulus en une fine poudre et macérés dans de l'hydroxyde de sodium (essentiellement un détersif, le même ingrédient utilisé dans les nettoyeurs pour four qui brise les protéines que l'on retrouve sur les parois d'un four sale). Cette opération est répétée trois fois pour atteindre le grade que l'on utilise comme clarifiant. Ce qui reste est en fait un polysaccharide à longue chaîne, une forme de sucre qui est si complexe qu'elle ressemble davantage à du polyester qu'à du sucre de table.

Ce procédé détruit toutes les protéines dans les mollusques. Les protéines sont les composés qui causent les réactions allergiques chez les humains; pas de protéines, pas de réaction.

La chitine est si sûre qu'elle est présentement utilisée dans le traitement des eaux usées au Canada et à travers le monde; vous en avez probablement déjà consommé. Cet ingrédient est même vendu comme supplément alimentaire (il absorbe certains gras dans le système digestif, et certaines personnes croient que cela aide à perdre du poids).

Alors la chitine est complètement sûre.