

La Vigne numéro 174

Les protéines végétales complètent la gamme des colles

Publié le vendredi 10 mars 2006

Depuis fin 2005, les colles à base de protéines végétales sont autorisées en Europe. Martin Vialatte OEnologie, à l'origine de cette recherche, propose une gamme de colles complémentaire à celles existant sur le marché.

'Les recherches sur les protéines végétales ont commencé en 1997, dans le contexte de la vache folle', rappelle Aline Martin, responsable du projet chez Martin Vialatte OEnologie. ' Certains de nos clients n'utilisent plus qu'une colle protéique, l'albumine d'oeuf, témoigne Pierre Cros, du laboratoire Méditerranée OEnologie, à Poussan (Hérault). Or, elle a un spectre étroit. Ils aimeraient disposer d'autre chose. ' Cinq colles végétales sont disponibles. Elle forment la gamme ProVgreen. Extra-red est destinée aux vins rouges tanniques, Red aux rouges classiques, et White aux rosés et blancs. Le fabricant propose deux préparations pour le collage des moûts blancs : Must et Flott pour la flottation. Ce sont des poudres à diluer dans l'eau, à raison de 50 à 100 g/l. Depuis que sa gamme est au point, Martin Vialatte a mis ces colles à la disposition de ses laboratoires pour leurs essais de collage. Le laboratoire Val-Oeno, à Vallet (Loire-Atlantique), les a incluses dans de nombreux essais. Sur le millésime 2003, Sylvain Luneau a réalisé dix essais avec ProVgreen Red, cinq avec l'Extra-red et sept avec la White.

Dans 60 % des essais sur rouges, les résultats de clarification et d'assouplissement étaient aussi bons qu'avec les références du marché. ' Dans nos propositions, nous aurions intégré une colle de la gamme ProVgreen si elle avait été autorisée', indique-t-il. Par exemple, sur un vin rouge de presse de Loire, la ProVgreen Extra-red à 5 g/hl clarifie aussi bien qu'une gélatine (Gélisol à 10 cl/hl) avec un bon assouplissement du vin.

' Le résultat dépend des vins et donc des régions', ajoute-t-il. ' Il dépend également du millésime, comme pour les autres colles, complète Pierre Cros. Par exemple, en 2004, chez certains clients, l'albumine d'oeuf ne marchait pas du tout, alors que les protéines végétales donnaient de bons résultats en essai de collage. Une autre année, ce pourrait être l'inverse. '

Pour les blancs, le taux de satisfaction obtenu chez Val Oeno tombe à 42 %. ' Sur rosés, nous observons un tassement des lies aussi bon qu'avec la bentonite seule', ajoute Olivier Fonade, oenologue chez Méditerranée Oenologie. Cette colle n'augmente donc pas les pertes de vin. Au niveau de la brillance, ' elle ne remplace pas la colle de poisson en Languedoc', admet-il. Les vinificateurs disposent d'un produit supplémentaire pour trouver la colle la mieux adaptée à leur vin.

Miriam Chastaingt