

Analyses de stabilité

*Contrôlez vos vins pour réussir
vos mises en bouteilles*



Aboutissement de plusieurs mois d'attention à la vigne comme en cave, la préparation de vos vins à la « mise » constitue un enjeu économique majeur.

Casse protéique, précipitation tartrique... les obstacles à la réussite de vos conditionnements sont nombreux.

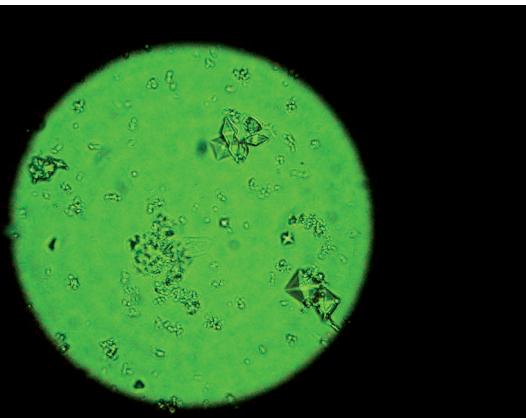
Avec des solutions analytiques rapides et fiables, dédiées à la préparation et au contrôle de vos conditionnements, les laboratoires du Groupe ICV vous accompagnent dans votre démarche de prévention des risques.

Le saviez-vous ?

La réglementation CE limite la teneur en cuivre des vins à 1 mg/L. Une teneur en fer inférieure à 10 mg/L est généralement recommandée, sinon exigée.

Toute modification de l'équilibre physicochimique d'un vin (assemblage, vieillissement, collage, traitement œnologique et physique) peut modifier la structure colloïdale et donc la stabilité de ses différents composants.

Un **contrôle complet des paramètres de stabilité** juste avant la mise en bouteille est donc fortement conseillé.



Les menus analytiques de conditionnement : un bilan complet

- Alcool, sucres résiduels, SO₂ libre, SO₂ total, SO₂ actif, acidités totales et volatiles, couleur, CO₂.
- Teneur en fer et en cuivre.

Une véritable démarche de prévention

• Pour se prémunir des casses protéiques

Engagés dès les vinifications, les collages à la bentonite visent à supprimer la fraction protéique susceptible de créer des troubles dans le vin. La préparation au conditionnement est l'étape ultime où le risque doit être évalué sur l'assemblage final.

La méthode ICV : le **collage raisonné**, suffisamment sévère pour ne pas sous-estimer les risques de casses et suffisamment raisonnable pour **éviter les surcollages** très négatifs pour les qualités organoleptiques du produit.

• Pour éviter les précipitations tartriques

La présence de cristaux de tartre dans un vin conditionné, bien que naturelle, est souvent mal interprétée par le consommateur et la stabilité tartrique est un enjeu majeur pour de nombreux marchés.

La méthode utilisée par le Groupe ICV pour **mesurer le risque de précipitation tartrique**, s'impose aujourd'hui comme la plus performante en termes de **délai** d'analyse, de **coût** et de **fiabilité** sur la prédiction du risque.

- > **Comparaison** à un seuil de stabilité tartrique admis via un modèle mathématique : STABLE / INSTABLE.
- > **Orientations** techniques vers les traitements de stabilisation les plus adaptés, proposés par votre consultant, en fonction de vos vins et des marchés visés.
- > **Confirmation** de l'efficacité d'un traitement de stabilisation (par le froid, électrodialyse, acide métatartrique, gomme de cellulose...).

Pour la réussite de vos conditionnements, le Groupe ICV vous propose également :

- **Des analyses complémentaires :**

- > mesure de filtrabilité (indice de colmatage),
- > essais de collage,
- > turbidité,
- > indice OTA,
- > test de rosissement,
- > risque d'altération microbiologique (IGA et IGA Plus),
- > analyse microbiologique après conditionnement (IGC).

- **Des formations spécialisées sur la préparation des vins au conditionnement.** Consultez le catalogue des formations sur www.icv.fr

- **Des accompagnements personnalisés sur votre site :**

- > mesure de l'oxygène dissout,
- > accompagnement qualité du conditionnement,
- > contrôle des bonnes pratiques de conditionnement,
- > diagnostic hygiène sur chaîne d'embouteillage.

- **La sélection et le contrôle des matières sèches (bouchons et bouteilles) par notre laboratoire bouchage et conditionnement. Accrédité Cofrac** (portée disponible sur www.cofrac.fr).

Les « ingrédients » d'un conditionnement réussi

- > **Préserver** la qualité des vins.
- > Clarifier et **stabiliser** les produits.
- > Répondre aux **contraintes** réglementaires.
- > S'adapter aux circuits de **commercialisation**.
- > Assurer la traçabilité de vos produits : suivi **qualité** des lots.
- > **Sélectionner** des fournisseurs et des matières sèches.
- > Respecter les mesures d'**hygiène**.
- > Former le **personnel**.



Le conditionnement idéal en quelques étapes

J-15 Analyse pré conditionnement

- > Traitements correctifs si nécessaires (collage, stabilisation tartrique, sulfitage, filtration dégrossissante...)

J-8 Analyse de contrôle des traitements correctifs

- > Filtration de finition si nécessaire

J-2 Analyse de conditionnement avant mise

- > Ajustement SO₂, CO₂....

J=0 Conditionnement du vin

J+2 Analyse de conditionnement post mise



Un conditionnement à préparer ? Parlez-en avec votre consultant.

Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise :	T. 04 90 12 42 60	Montpellier :	T. 04 67 07 04 80
Béziers :	T. 04 67 62 00 24	Narbonne :	T. 04 68 41 04 35
Brignoles :	T. 04 94 37 01 90	Nîmes :	T. 04 66 64 70 82
Carcassonne :	T. 04 68 78 64 00	Perpignan :	T. 04 68 54 84 84
La Tour d'Aigues :	T. 04 90 07 47 10	Vallon Pont d'Arc :	T. 04 75 88 00 81