

## Fiche n°9

## Maîtrise du collage : principes de base

Le collage d'un vin est une opération qui consiste à incorporer, dans ce vin plus ou moins trouble ou plus ou moins instable, des substances capables de flocculer et de sédimenter en entraînant les particules en suspension de densité plus élevée que celle du liquide.

Le collage permet ainsi d'éliminer les particules qui troublent le vin, ou qui sont susceptibles de le troubler, (tanins, protéines, complexes métalliques), induisant des modifications d'aspects visuel, structurel, organoleptique du vin.

Il a pour objectif de :

- Clarifier le vin,
- Stabiliser le vin,
- Améliorer les caractéristiques organoleptiques du vin (oxydation, tanins amers ou astringents, etc.),
- Augmenter la filtrabilité,
- Respecter les qualités aromatiques et gustatives originelles des vins.

### Collage vs filtration

La préparation d'un vin pour la mise en bouteille ne doit pas se faire en 48 heures, les meilleures colles en termes de rapidité demandent un minimum de 48 heures pour flocculer et sédimenter. Les filtrations successives remplacent alors le collage et amènent rapidement le vin au niveau de limpidité souhaité, mais pour combien de temps ? Puisque la stabilité dans le temps n'est pas acquise.

Le collage des vins rouges ou blancs ou rosés est toujours pratiqué dans le but de clarifier et stabiliser durablement le milieu afin de pérenniser la limpidité acquise.

### Justification du collage – rôles

Tout en respectant les qualités aromatiques et gustatives naturelles des vins, le collage permet :

- Une clarification immédiate, contrairement à la clarification spontanée, c'est-à-dire réalisée par simple repos, due à une sédimentation par gravité des particules en suspension et à leur adsorption sur les parois des récipients. Celle-ci peut durer des mois et se poursuivre chez le consommateur, même après la mise en bouteille
- L'acquisition d'une stabilité colloïdale dans le temps ; le collage a entraîné l'élimination du trouble potentiel mais aussi la précipitation de particules colloïdales susceptibles de précipiter ultérieurement. Ceci représente une différence essentielle avec les procédés physiques de clarification tels que la filtration.
- Une amélioration des caractéristiques organoleptiques du vin par modification de la structure phénolique (quantité totale, proportions respectives, élimination, transformations).

## La réussite d'un collage

La réussite d'un collage passe en premier lieu par le choix de la colle et de la dose d'utilisation selon les résultats désirés (point de colle) puis par la pratique du collage comprenant : la préparation et l'incorporation de la colle, le temps de collage ainsi que la levée de colle. Et ceci sans oublier les contraintes techniques dues au matériel, au délai imparti pour la réalisation ainsi que les moyens économiques mis à disposition.

Les règles du collage à respecter :

- Une forte aération facilite la prise de colle en faisant varier la charge des cations, notamment l'oxydation du fer ferreux en fer ferrique et en débarrassant le vin d'un excès de gaz carbonique.
- Une température basse favorise un collage rapide en réduisant l'agitation moléculaire.
- La présence de colloïdes gêne la prise de colle.
- La répartition de la colle doit être rapide et homogène, il est quelquefois nécessaire de préparer des solutions étendues à 5 %.
- La présence de gaz carbonique retarde considérablement la floculation.
- L'assemblage de plusieurs lots de vins doit se faire avant collage sous peine de devoir recommencer l'opération de stabilisation et de clarification.
- Il n'existe pas de colle universelle et de dose standard.
- En effet, ce sont les tanins qui confèrent au vin l'astringence, l'amertume, la charpente, la maigreur, la structure, etc. Le collage peut provoquer une diminution plus ou moins perceptible de l'intensité aromatique, compensée par une plus grande finesse de l'arôme.
- Une augmentation de la filtrabilité qui s'explique par la floculation mutuelle d'une fraction des colloïdes du vin.

Source : *Revue française d'œnologie*, M-M Caille