

Quelques conseils pour utiliser la séparation dynamique avec succès.

La séparation dynamique permet de séparer les bourbes de tous les moûts blancs et rosés. C'est une technique simple, rapide, et bon marché. Il n'est pas nécessaire de refroidir les moûts.

Phase de préparation du moût

Enzymes pectolitiques

Moment: pendant le foulage, ou avant le pressurage, ou en cuve.

Dosage: habituel, selon le type d'enzyme.

Durée: selon la température du moût (2-3 h à 18°C).

Collages à la bentonite, au sol de silice ou autre

Dosage: choix de l'oenologue.

Durée: choix de l'oenologue.

Moment: avant l'ajout de gélatine.

Gélatine

La gélatine est indispensable à la séparation dynamique. Elle a deux fonctions importantes:

- floculation des bourbes (formation de flocons),
- stabilisation du chapeau de bourbes.

Il est possible d'utiliser la gélatine liquide ou la gélatine en poudre. La première est facile à utiliser mais la deuxième est moins chère.

Moment: juste avant le débourbage

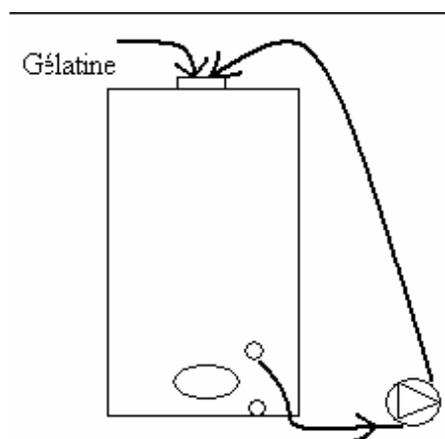
Dosage: 0,5 dl / hl (gélatine liquide concentrée à 200 g/l)

Principe: la gélatine doit être bien mélangée au moût.

Il y a deux possibilités pour faire l'ajout de gélatine:

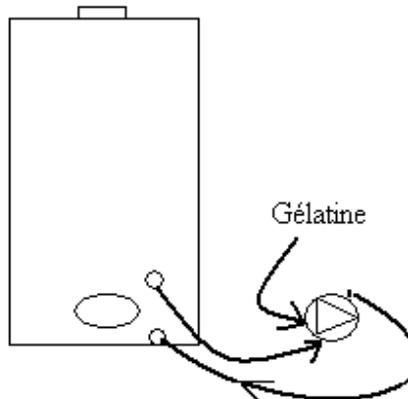
- 1° Lors d'un pompage avec la pompe Afrodite ou une autre pompe avant le débourbage: injection rapide.
Il faut faire circuler le moût pendant 10 minutes environ.

Laisser 5% de place vide dans la cuve.



2° Pendant le débouillage: injection progressive en utilisant la vanne prévue à cet effet.

C'est aussi la position de travail lors du débouillage.



Phase de pompage

Attention: pour que le débouillage soit possible, il ne doit pas rester de pépins ou de pulpes dans le moût. Sinon ils risquent de bloquer la vanne de la machine.

La durée de la phase de pompage est fonction du débit de la machine et du volume de la cuve. On compte que la totalité de la cuve doit être pompée.

Exemple: cuve de 100 hl, Afrodite 100 hl/h: 1 h de pompage

Mise en marche:

- 1° A la suite de l'injection de la gélatine, mise en route d'Afrodite.
- 2° Monter progressivement la pression.
- 3° Injecter de l'air comprimé ou d'azote
- 4° Vérifier que les paramètres restent constants durant toute la phase de pompage.
- 5° Arrêter la pompe et débrancher les tuyaux à la fin du pompage.

Choix air comprimé ou azote

En Suisse, la presque totalité des vigneronns utilisent l'air comprimé. Il n'y a jamais eu de problème lié à l'oxydation des moûts. Même les cépages aromatiques (muscat, sauvignon, riesling) supportent bien le débouillage par separation dynamique. En cas de vendange altérée (pourriture), il est conseillé de travailler avec de l'azote.

Phase de débouillage

La phase de séparation dynamique ne nécessite aucun contrôle. C'est la période pendant laquelle les bulles d'air remontent au sommet de la cuve en entraînant les bourbes avec elles, pour former le chapeau.



La durée de la phase est fonction de la hauteur de la cuve. On compte habituellement 1.5 heure pour 1 mètre de hauteur de cuve.

Exemple: cuve de 3 m de haut: 4,5 heures d'attente.

Il est possible d'attendre moins longtemps, mais les bourbes seront moins tassées. Ensuite, il suffit de soutirer le jus clair par le clapet du bas (sans secousses), jusqu'à l'arrivée des bourbes.

Généralement, on obtient 3-4% de bourbes. Le calcul doit être fait en comparant le moût clair par rapport au volume initial. Les bourbes (mousse) occupent le double de place.

En principe, les bourbes de separation dynamique ne sont pas filtrées, mais simplement éliminées.