

Les Gélatines

Les gélatines se trouvent sous différentes formes, à des prix divers sur le marché, en fonction de leur origine, de leur degré d'hydrolyse et de leur concentration :

- **Solutions colloïdales prêtes à l'emploi, de concentration variable, plus ou moins hydrolysées** : les concentrations les plus élevées exigent des hydrolyses poussées.
- **Poudre atomisée soluble à froid** : une hydrolyse importante de la gélatine permet sa dissolution à l'eau froide.
- **Poudre, granules ou feuilles solubles à chaud, peu hydrolysées** : ces gélatines sont caractérisées par un degré BLOOM et leur aptitude à donner un gel important à température ambiante.

Les gélatines à usage œnologique sont hydrolysées, c'est un point essentiel à considérer.

Le choix ne devra pas se faire seulement en fonction du prix ou de la facilité d'emploi, mais en fonction de l'aptitude de la gélatine à donner un collage irréprochable (excellente limpidité sans risque de surcollage), et en fonction de la quantité et de la qualité des tanins avec lesquels elle va se combiner.

Le succès du collage à la gélatine dépend de son degré d'hydrolyse et du degré de polymérisation des tanins avec lesquels elle floccule.

Une gélatine peu hydrolysée, de poids moléculaire supérieur à 140 000 – 300 000 Daltons donne une précipitation rapide par formation de complexes tanin/gélatine très encombrants et très stables avec peu de floculation mutuelle. Les gros flocons sédimentent plus rapidement que les fines impuretés et la limpidité est quelquefois peu satisfaisante.

Au contraire, une hydrolyse très poussée, c'est souvent le cas des gélatines hydrolysées à l'autoclave, provoque l'apparition de chaînes très courtes de protéines, de peptides qui restent en solution dans le vin. Ces chaînes très courtes de protéines donnent des complexes solubles susceptibles de précipiter ultérieurement (surcollage) sans pour autant avoir utilisé des doses trop importantes de cette gélatine.

Une bonne gélatine œnologique doit avoir une **hydrolyse limitée** (Thèse de Paule CERF – ENSBANA, Dijon) afin que la majorité de ses protéines ait des **poids moléculaires compris entre 50 000 et 100 000 Daltons**.

Oenofrance, en partant d'une gélatine alimentaire non hydrolysée, obtient des gélatines sous forme liquide et poudre soluble par **hydrolyse enzymatique**. Ce procédé permet une meilleure souplesse dans le processus de fabrication, et un contrôle précis de l'hydrolyse. Celle-ci est stoppée dès que la majorité des protéines a des poids moléculaires supérieurs à 50 000 Daltons et que la densité de charges est convenable et stable en fonction du pH.

Oenofrance propose des gélatines dont le procédé de fabrication a été étudié pour mieux répondre aux exigences de la clarification.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL