

25083 ROMAT H., DESCOUT J.J., NOILET P., de VILMOTRIN H.

Utilisation de membranes de métal fritté d'inox de seconde génération pour la filtration des vins : synthèse des premiers essais sur site de production (*Usage of second generation stainless steel powdered metal for wine filtration: synthesis of trials on a production site*).

Revue des Œnologues, France, 2002, n° 103, pp. 27-29 (3 pages), 7 tabl., 2 fig. (E 4324).

MOTS CLÉS : Vin, filtration, métal fritté d'inox, site de production.

KEY WORDS: *Wine, filtration, powdered stainless steel metal, production site.*

Les premières applications de filtration de vin sur métal fritté d'inox (1983-1986) ont conduit à l'adaptation de nouvelles membranes dites de deuxième génération. Les essais sur sites de production réalisés au cours de l'année 2001 sur des vins blancs, rouges et liquoreux conduisent à de très bons résultats de clarification et à une parfaite adaptabilité, offrant une véritable alternative originale, respectueuse du vin et de l'environnement. Cette nouvelle filtration frontale s'intègre parfaitement dans le cycle de stabilisation et de clarification de tous les types de vins, moûts et dérivés.

La première catégorie de fritté d'inox développée de type clarifiante est particulièrement adaptée aux clarifications de vins d'une turbidité inférieure à 50 NTU, elle bénéficie d'une grande facilité d'utilisation, d'une bonne rétention de microorganismes surtout vis-à-vis des levures, d'une neutralité absolue en terme de goût, d'une incidence très faible sur les macromolécules (en particulier polysaccharides) par rapport aux autres filtrations.

The first filtration applications used on powdered stainless steel metal (1983-1986) lead to the adapting of so called second generation new membranes. These trials on production sites during 2001 on white, red and liqueur wine revealed good clarification results and a perfect adaptability. This provided a real original alternative while respecting wine and the environment. This new frontal filtration is perfectly integrated into the stabilisation and clarification cycle for all types of wines, musts and derivatives.

The first category of powdered stainless steel developed as a clarifying type is particularly adapted to wine clarifications with a turbidity under 50 NTU. This method is easy to use and benefits from good microorganism retention especially with regards to yeasts. It is absolutely neutral in terms of taste and with little incidence on macro molecules (in particular polysaccharides) compared to other filtrations.