

Désacidification SIHADEX™

Le produit SIHADEX carbonate de chaux spéciale pour la désacidification est une chaux spéciale développée pour la désacidification par sel double du jus de raisin et du vin. Grâce aux propriétés spécifiques au produit et à un procédé bien au point (désacidification par portions), il est possible, les années où la teneur en acide tartrique est faible, de faire précipiter à parts égales l'acide tartrique et l'acide malique sous forme de sel double.

Les avantages particuliers de SIHADEX carbonate de chaux spéciale pour la désacidification :

- Précipitation à parts égales (1:1) de l'acide tartrique et de l'acide malique dans la portion traitée
- Précipitation rapide du sel double

Application

La désacidification par sel double est utilisée surtout pour des millésimes dont la teneur en acide tartrique est très faible par rapport à l'acidité totale et dont cette dernière est très élevée. Cette situation se rencontre avant tout lorsque la vendange n'est pas mûre et a été endommagée par le gel.

Au cours de la désacidification par sel double, une portion prédéterminée du moût, respectivement du vin, est entièrement désacidifiée, c'est-à-dire que l'acide tartrique et l'acide malique sont précipités. Ensuite, cette portion désacidifiée est remise dans le liquide de départ. Suite à ce coupage, il subsiste dans le vin la quantité d'acide tartrique suffisante. Pour des raisons gustatives, on devrait s'efforcer à ce que ceci soit toujours le cas. En effet, l'élimination complète de l'acide tartrique de la boisson non seulement donnerait à celle-ci un goût désagréable de papier, mais conduirait à une élévation du pH telle qu'elle pourrait entraîner des problèmes d'ordre microbiologique.

Détermination des conditions de la désacidification par sel double

1. Les données suivantes sont nécessaires :

- Quantité totale exacte du moût ou du vin à désacidifier.
- Acidité totale exacte en g/l du moût ou du vin.
- Concentration exacte de l'acide tartrique en g/l dans le moût ou le vin.
- Acidité désirée en g/l du moût ou du vin.

2. Quelle est la forte réduction de l'acidité totale possible ?

La réduction la plus importante possible de l'acidité totale dépend de la teneur du moût ou du vin en acide tartrique. Plus cette teneur est élevée et plus le liquide peut être désacidifié. La réduction d'acidité la plus forte possible peut être calculée par la formule suivante :

$$= \frac{\text{acidité totale (g/l)} \times (\text{acide tartrique (g/l)} - 0,5)}{\text{acidité totale (g/l)} - \text{acide tartrique (g/l)}}$$

3. Détermination de la quantité de SIHADEX carbonate de chaux spéciale pour la désacidification

Quantité de SIHADEX carbonate de chaux spéciale pour la désacidification (g) :

$$= (\text{acidité totale (g/l)} - \text{acidité désirée (g/l)}) \times \text{quantité totale (l)} \times 0,67$$

4. Détermination de la portion à désacidifier

Portion partielle (l) pour le moût :

$$= \frac{\text{quantité totale (l)} \times (\text{acidité totale (g/l)} - \text{acidité désirée (g/l)})}{\text{acidité totale (g/l)} - 2}$$

Portion partielle (l) pour le vin :

$$= \frac{\text{quantité totale (l)} \times (\text{acidité totale (g/l)} - \text{acidité désirée (g/l)})}{\text{acidité totale (g/l)} - 3}$$

5. Exemple de calcul

Quantité totale :	1.300 l
Acidité totale du moût/vin : (exprimée en g/l d'acide tartrique)	15,2 g/l
Acide tartrique du moût/vin :	5,2 g/l
Acidité désirée : (exprimée en g/l d'acide tartrique)	8,3 g/l

Détermination de la réduction maximale de l'acidité :

$$\frac{(15,2 \times (5,2 - 0,5))}{(15,2 - 5,2)} = 7,1 \text{ g/l de réduction maximale de l'acidité}$$

Détermination de la quantité du produit :

$$(15,2 - 8,3) \times 1300 \times 0,67 = 6.009,9 \text{ g SIHADEX} \\ = 6,0 \text{ kg SIHADEX}$$



Détermination de la portion pour le moût :

$$\frac{1.300 \times (15,2 - 8,3)}{15,2 - 2} = 679,5 \text{ l moût} \equiv 679 \text{ l}$$

Détermination de la portion pour le vin :

$$\frac{1.300 \times (15,2 - 8,3)}{15,2 - 3} = 735,24 \text{ l vin} \equiv 735 \text{ l}$$

6. Mise en œuvre

Après que toutes les quantités nécessaires ont été déterminées, la quantité calculée de SIHADEX carbonate de chaux spéciale pour la désacidification est placée dans une cuve dont la capacité est d'au moins 10 % supérieure au volume de la portion de moût/vin à désacidifier. Cette cuve doit être munie d'un système d'agitation afin que, dès l'adjonction des premiers litres de la portion à désacidifier, celle-ci puisse être vigoureusement mélangée au SIHADEX carbonate de chaux spéciale pour la désacidification. Le SIHADEX carbonate de chaux spéciale pour la désacidification peut aussi être mis en suspension dans une petite quantité de moût ou de vin à désacidifier pour diminuer l'adjonction et l'agitation du début. Le mieux est de laisser couler et aspirer le liquide dans les remous des pales d'agitation. L'adjonction du moût/vin ne doit pas se faire trop rapidement et doit être immédiatement interrompue lorsque que le nombre de litres de la portion est atteint, sinon la désacidification désirée ne peut être garantie à 100 %.

Après l'adjonction de la portion de moût ou de vin au SIHADEX carbonate de chaux spéciale pour la désacidification (**jamais l'inverse !**), on continue d'agiter jusqu'à cessation de la production de mousse. La séparation du sel double formé a lieu environ 20 – 30 minutes après la fin de l'adjonction du moût/vin, car la formation des cristaux se produit spontanément. Les cristaux de sel double doivent absolument être éliminés de la portion, car ils peuvent à nouveau se dissoudre lors de la remise dans le liquide départ, avec pour conséquence que l'effet de la précipitation de l'acide malique n'existe plus.

La séparation des cristaux formés peut se faire par l'un des procédés suivants :

1. Sédimentation des cristaux dans des petits lots et aspiration du surnageant limpide
2. Séparation sur un filtre-presse-levure
3. Séparation par centrifugation
4. Séparation sur filtre-presse à kieselguhr avec plaques supports (pas de pré-alluvionnage au kieselguhr nécessaire) ou sur filtres à cuve (pré-alluvionnage au kieselguhr absolument nécessaire)
5. Pour ce type de filtration, l'addition dosée de kieselguhr n'est pas toujours nécessaire. Il peut être avantageux, néanmoins, d'ajouter 100 – 200 g/hl de kieselguhr en cours de filtration, en même temps que se fait la séparation de la bourbe.
6. Lors de la séparation de grosses quantités de sel double, l'utilisation d'un filtre rotatif à vide donne de bons résultats. Dans ce cas, il est alors nécessaire de pré-alluvionner avec du kieselguhr ou de la perlite.

Après désacidification par sel double, il faut absolument respecter un délai de 6 semaines avant de mettre en bouteille car, ici comme pour la désacidification normale, la précipitation de cristaux peut encore survenir.

Caractéristiques du produit

Le produit SIHADEX carbonate de chaux spéciale pour la désacidification est une chaux spécialement sélectionnée qui, grâce à ses propriétés particulières, se prête très bien à la désacidification par sel double.

L'augmentation rapide du pH dans la portion de moût ou de vin à désacidifier rend possible une précipitation optimale des acides tartrique et malique dans la proportion de 1:1. Par ce procédé, on peut harmoniser de façon optimale les vins à forte teneur en acide malique et à faible teneur en acide tartrique.

Sécurité

Aucun effet néfaste n'est connu en cas d'utilisation conforme et de mise en oeuvre dans les règles de l'art.

Vous trouverez d'autres informations de sécurité sur la fiche de données de sécurité CE que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

Stockage

SIHADEX carbonate de chaux spéciale pour la désacidification doit être conservé dans son emballage original au sec et à l'abri des odeurs. Ne jamais le stocker à proximité de produits chimiques volatils, d'huiles ou de carburants, etc.

Formats de livraison

SIHADEX carbonate de chaux spéciale pour la désacidification porte la référence 63.390 et est livré dans les unités d'emballage suivantes :

5 kg	sachet PE
4 x 5 kg	dans un carton
25 kg	sac en papier

Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée du produit SIHADEX carbonate de chaux spéciale pour la désacidification est régulièrement contrôlée durant le processus de fabrication.

Des contrôles supplémentaires très stricts sont réalisés juste avant et pendant l'emballage définitif du produit.

Amérique du Nord
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gratuit : 800 656-3344
(seulement en Amérique du Nord)
Tél : +1 732 212-4700

Europe/Afrique/Proche-Orient
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Allemagne
Tél : +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Allemagne
Tél : +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Allemagne
Tél : +49 6704 204-0

Chine
No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. Chine
Tél : +86 21 5200-0099

Singapour
4 Loyang Lane #04-01/02
Singapour 508914
Tél : +65 6825-1668

Brésil
Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brésil
Tél : +55 11 3616-8400

**Pour de plus amples informations,
contactez-nous à l'adresse e-mail
suivante : filtration@eaton.com ou
en ligne sur www.eaton.com/filtration**

FR
2B3.1.2.1
12-2016

© 2016 Eaton. Tous droits réservés. Toutes les marques commerciales et marques déposées sont la propriété de l'entreprise concernée. Toutes les informations contenues dans la présente brochure ainsi que les recommandations concernant l'utilisation des produits décrits sont basées sur des tests considérés comme fiables. Il incombe cependant à l'utilisateur de vérifier que ces produits sont adaptés à sa propre application. Etant donné que nous ne pouvons pas contrôler l'utilisation concrète par des tiers, Eaton ne donne aucune garantie explicite ou tacite quant aux effets d'une telle utilisation ou aux résultats réalisables par ce biais. Eaton décline toute responsabilité concernant l'utilisation de ces produits par des tiers. Les informations contenues dans la présente brochure ne doivent pas être considérées comme exhaustives car d'autres informations pourraient s'avérer nécessaires voire souhaitables au regard des circonstances spécifiques ou exceptionnelles ou encore des lois ou dispositions légales en vigueur.



Powering Business Worldwide