



TECH POINT

PERFECTA

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE BENTONITE

Combinez la **stabilisation protéïque**
et la **clarification** de vos vins

PERFECTA est le résultat d'une **recherche pour sélectionner la bonne association entre une bentonite spécifique et le dioxyde de silice**, afin de stabiliser les vins tout en respectant leur profil aromatique et organoleptique.



Favorise la **stabilisation protéïque**.
Utilisable également sur moût.



Assure une **clarification rapide** et efficace avec une excellente sédimentation.



Respecte les **caractéristiques organoleptiques** du vin.



Solution **économique**.

PERFECTA

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE BENTONITE

UN FORT POUVOIR DÉPROTÉINISANT

La bentonite possède une structure **en feuillets**. L'espace interfoliaire peut absorber de l'eau, ce qui a pour effet de la faire gonfler et de se disperser. Les cations à sa surface (particules chargées positivement) sont relargués et viennent s'échanger contre les protéines qui, au pH du vin, sont chargées positivement. Les **protéines instables piégées** précipitent et peuvent être éliminées avec un soutirage. PERFECTA est une **bentonite sodique activée**, ce qui lui confère une capacité de gonflement accrue et par conséquent un pouvoir déprotéinisant supérieur à bon nombre de bentonites présentes sur le marché (Figure 1.).

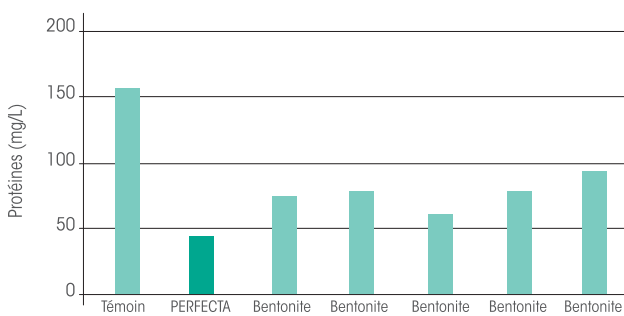


Figure 1. Comparaison du **pouvoir déprotéinisant** de PERFECTA face à 5 autres bentonites proposées sur le marché. Essais réalisés sur des vins blancs produits à partir de Garganega (Italie, 2020).

UN FORT POUVOIR COMPACTANT

La fraction de silice entrant dans la composition de PERFECTA permet **d'alourdir la préparation** et de faire pression sur le dépôt, assurant un **compactage optimal**. PERFECTA se situe parmi les 3 meilleures bentonites testées pour leur **pouvoir de sédimentation** (Figure 2.).

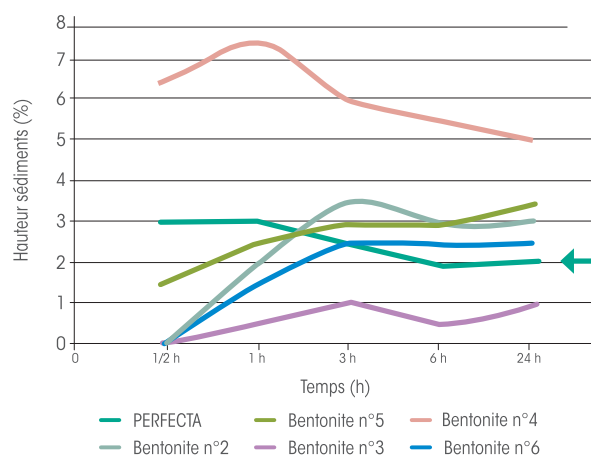


Figure 2. Comparaison du **pouvoir compactant** de PERFECTA face à 5 autres bentonites proposées sur le marché. Essais réalisés sur des vins rosés produits à partir de Pinot Noir (Italie, 2020).

LE MEILLEUR COMPROMIS ENTRE STABILISATION PROTÉIQUE ET SÉDIMENTATION

PERFECTA est **la combinaison optimale** entre élimination des protéines et sédimentation du dépôt (Figure 3.). L'efficacité de la bentonite peut être évaluée d'une part en calculant la variation entre la turbidité initiale et finale dans un test à la chaleur, turbidité qui définit en grande partie l'instabilité protéique, et d'autre part la hauteur des sédiments formés (%). Plus la valeur du ratio est basse, meilleure est la bentonite. **Le coefficient ainsi obtenu pour PERFECTA est le plus faible, ce qui corrobore son équilibre entre stabilisation et sédimentation.**

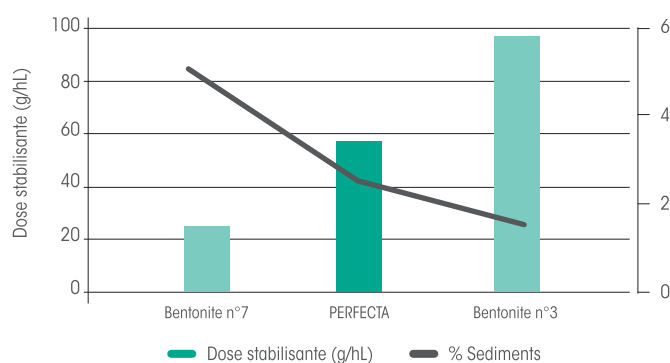
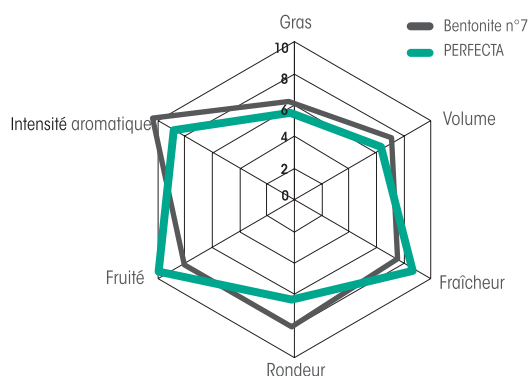


Figure 3. Rapport entre la stabilisation et la sédimentation obtenue avec PERFECTA et deux autres bentonites proposées sur le marché.

Profil aromatique d'un vin de base de Prosecco traité avec PERFECTA, en comparaison à une autre bentonite.



UN IMPACT POSITIF SUR LE PROFIL AROMATIQUE

PERFECTA permet de valoriser le profil aromatique frais et fruité des vins, notamment recherché sur les vins de base effervescents.