

MESURE DE L'INDICE DE COLMATAGE DES VINS

La filtration des vins sur cartouches à membrane exige la maîtrise et le suivi de la préparation des vins. La qualité de cette préparation est quantifiable grâce à la mesure de l'**indice de colmatage**, développé par LAURENTY.

Le résultat permet d'estimer le **degré de filtrabilité** du produit et donc de maîtriser le coût de filtration. L'indice de colmatage n'est pas une mesure physico-chimique, mais il donne une indication sur l'état du vin à un moment donné.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE :

- Dispositif de mesure d'indice de colmatage (réservoir Inox de 5 l)

Référence :

- Membranes 0,65 µm, diamètre 25 mm

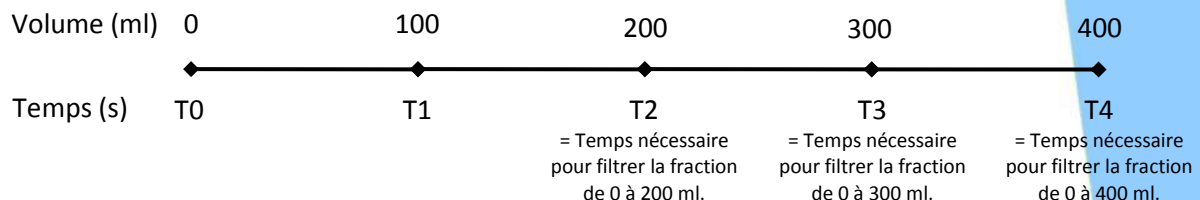
Référence : 10401506

- Pinces de manipulation
- Chronomètre



MODE OPÉRATOIRE

Ce test consiste à faire passer le vin à contrôler sur une membrane en Acétate de Cellulose de 0,65 µm et de diamètre 25 mm sous une pression constante de 2 Bars. Cette mesure doit se faire sur du vin à 20°C. Il suffit alors de mesurer par tranche de 100 ml le temps de passage exprimé en 1/100 de minute.



APPRÉCIATION DE LA FILTRABILITÉ DES LIQUIDES, ET EN PARTICULIER DU VIN

<i>Indice de colmatage (Indice Laurenty)</i>	<i>Indice colmatage modifié</i>
IC = (T4 – 2 x T2) x 1,66	ICM = [(T4 – T3) - (T3 – T2)] x 3,33

Le résultat est multiplié par 1,66 pour être exprimé en 1/100 de minute.

INTERPRÉTATION DES RESULTATS

Bonne filtrabilité	Filtrabilité moyenne	Mauvaise filtrabilité
IC < 30 ICM < 20	30 < IC < 50 20 < ICM < 30	IC > 50 ICM > 30