

Plant proteins in wine fining : Influence on chemical and sensory characteristics

MIRA H. ; LEITE P. ; RICARDO-DA-SILVA J. M. ; ...

Résumé

La limpidité est un critère d'appréciation très important pour les vins. La clarification des vins avec des protéines végétales est une alternative intéressante à la clarification avec des protéines d'origine animale (ou gélatines). Nous avons évalué la potentialité des protéines végétales. Nous avons étudié l'influence de six protéines végétales d'origine différente (riz, blé, pois, soja et lupin) sur les caractéristiques physico-chimiques et sensorielles du vin rouge et blanc, en comparaison à deux gélatines de référence. Les protéines végétales ont montré une action de clarification similaire aux gélatines, à l'exception de la PE (pois) et de la PF (lupin isolé). La PA (riz) et le PB (lupin) ont montré une plus grande décroissance dans les valeurs de la turbidité que les gélatines. Les protéines végétales, comparées aux gélatines, n'ont pas affecté négativement les caractéristiques physico-chimiques et sensorielles des vins.

Editeur

Office international de la vigne et du vin

ISSN : 0029-7127 CODEN : BLOVAJ

Source

Bulletin de l'OIV A. 2006, vol. 79, n° 904-906, pp. 277-296 [20 pages] [bibl. : 1 p.]