

DECARBONATION DES VINS

Volume d'azote en litres par litre de vin à traiter	Température du vin				
		5 °c	10 °c	15 °c	20°c
20		0,32	0,27	0,22	0,18
30		0,55	0,46	0,38	0,31
40		0,87	0,72	0,59	0,49
50		1,3	1,08	0,89	0,74
60		1,95	1,6	1,34	1,11
70		3,1	2,52	2,02	1,73

$$\text{Débit d'azote en l/minute} = \frac{(\text{Volume d'azote/l de vin}) \times \text{débit de la pompe en hl/h} \times 100}{60}$$

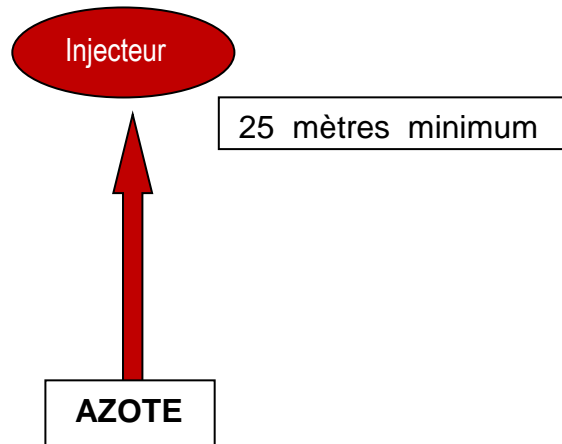
Ex : CO2 à faire baisser de 1500 à 900 mg/l sur un vin rosé à 10 °c (baisse de 40 %)

Débit de la pompe : débit 100 hls/h

Débit de gaz : 120 litres d'azote/minute



Cuve à traiter → Pompe → Cuve
traitée



En cas de dégazage insuffisant !

Rallonger la longueur du tuyau et/ou baisser le débit de la pompe
et/ou augmenter le débit du gaz



En décarboniquant, vous éliminez aussi l'oxygène résiduel du vin !

CARBONICATION DES VINS

$$\text{Débit de CO}_2 \text{ en l/minute} = \frac{\text{CO}_2 \text{ à rajouter (mg/l)} \times \text{débit de la pompe en hl/h} \times 5}{6000}$$

Ex : CO₂ à faire passer de 300 à 600 mg/l sur un vin rosé
Débit de la pompe : débit 70 hls/h
Débit de gaz : 17 litres/minute