

LA FLOTTATION : une méthode pour lutter contre l'oxydation

Cette technique consiste à entraîner des particules solides en surface grâce à des bulles de gaz.

Elle permet ainsi l'automatisation du débourbage avec une **séparation très rapide des phases solide et liquide**. L'avantage est d'associer deux étapes de vinification, débourbage et collage, sans avoir besoin de frigos.

L'ajout d'une colle de flottation agrège les matières en suspension dans le moût en formant des floccs. Ces floccs sont plus facilement flottés, ce qui permet d'augmenter la compaction des bourbes et la clarification du moût.

Sur le millésime 2022 présentant des moûts de blancs et de rosés très oxydables, le choix de la colle est primordial et permet de corriger les teintes dès la phase pré-fermentaire.

AVANTAGES	INCONVENIENTS
Processus de débourbage rapide : 4 à 8 heures	Nécessité de dégrader la pectine avant de commencer la flottation
Débourbage sans refroidissement du moût	
Faible volume de bourbes (jusqu'à 3 %)	Pas d'incorporation possible de bourbes fines après débourbage

Attention aux moûts dont les turbidités sont très faibles ! Il y a donc une carence en supports pour les levures et donc de possibles problèmes fermentaires.