

LA FILTRATION DES VINS BLANCS.

La filtration est surtout pratiquée dans les établissements du commerce et appliquée presque exclusivement aux vins de coupage, aux vins malades et aux lies. On l'a considérée jusqu'à présent comme étant capable de nuire à la qualité des vins fins; mais cette opinion tend beaucoup à disparaître grâce aux perfectionnements qui ont été apportés à la méthode de filtration la plus pratique et la plus couramment employée, celle qui utilise les filtres à manches en tissu de coton.

Un des plus importants de ces perfectionnement est l'emploi de la terre d'infusoires, comme matière encollante des manches, indiqué à la suite d'expériences très nombreuses commencées en 1902. Tandis qu'avec les autres procédés il est absolument impossible d'obtenir la limpidité de certains vins très chargés en microbes ou en matières mucilagineuses, un encollage fait avec cinq à dix grammes de terre d'infusoires par mètre carré de surface filtrante donne un résultat parfait avec un rendement très élevé relativement à la difficulté des cas considérés.

Par contre, les vins déjà presque limpides sont plus difficiles à filtrer avec la terre d'infusoires seule parce qu'ils ne laissent pas assez de matières colloïdes sur le tissu pour fixer la terre d'infusoires. Toutefois, il est facile d'obvier à cet inconvénient en aidant la formation du filtre par addition d'une petite quantité de matière albuminoïde, gélatine, albumine, ou mieux la caséine soluble.

Pour les vins de consommation courante, l'époque de la filtration a peu d'importance, car ces vins peuvent subir plusieurs traitements de ce genre jusqu'au jour où ils sont livrés à la consommation. Dans ce cas, on opère très souvent sur des vins tout à fait nouveaux et la première filtration n'est alors qu'un simple débouillage destiné à faciliter les traitements ultérieurs, collage ou deuxième filtration que nécessitera la clarification complète du vin.

Avec les vins fins, il faut être plus prudent, car ils ne doivent subir que le minimum des traitements utiles, et l'on ne peut guère avoir recours à la filtration qu'une fois. On y procède de préférence au moment de la mise en bouteilles pour se rapprocher autant que possible de la limpidité cristalline que l'on recherche. Dans ces conditions, les résultats sont assez aléatoires, surtout pour les vins liquoreux traités par la méthode courante qui comporte deux ou trois collages. Souvent, en effet, le vin, après être sorti très limpide du filtre pour entrer dans la bouteille, se trouble plus ou moins, peu de temps après, accusant ainsi un état de surcollage très difficile à modifier ensuite.

Mais la cause réelle de ces insuccès n'est pas connue en général des praticiens qui les attribuent au traitement seul. De sorte que, si on ajoute cet inconvénient à ceux déjà connus, on comprend que la filtration soit peu en faveur.

Il est certain que, pratiquée trop brutalement, elle inflige, au vin prêt à être mis en bouteilles, une fatigue sérieuse, qui peut être considérablement atténuée par la méthode plus rationnelle expérimentée, mais qui est cependant un peu sensible quelquefois. Donc, il vaut mieux, autant que possible, opérer sur des vins assez jeunes, dans le courant de leur première année, par exemple, pendant qu'ils possèdent toute la résistance voulue. Alors, s'il y a un peu de fatigue, elle aura le temps de disparaître complètement pendant les longs mois de repos qui s'écouleront avant la mise en bouteilles.

La limpidité donnée à un vin jeune par le filtre n'est pas toujours définitive. Dans certaines années défavorables, elle est remplacée assez fréquemment et assez vite par un trouble plus ou moins intense. Dans ces circonstances, il semble donc que la filtration soit inutile et même nuisible; mais elle est, au contraire, tout indiquée. En effet, combinée au collage, elle permet, comme le montre l'expérience, d'arriver, dans le temps le plus court et avec le minimum de manipulations, à la limpidité complète et durable nécessaire à la mise en bouteilles.

Laluc Brodeur

Verrerie et Vaisselle, Coutellerie.

Vaisselle à Bords Doubles, Incassable et Vitrifiée, de la Poterie "RIDGWAY".

Nous ferons des décors spéciaux, sous émail, en couleurs, pour convenir à la décoration de toute Salle à Dîner

Nos Prix sont garantis.

Nous avons le contrôle de la vente d'une fabrique de verrerie française, qui fait une spécialité de **TUMBLERS**

A nos Magasins de Détail, un Escompte sera accordé au Commerce.

**Bureau et Département de Gros,
86 rue SAINT-PIERRE,
Montréal.**

M. A. N. BRODEUR, Gérant Général.

LAWRENCE A. WILSON COMPAGNIE

— — Limitée — —

La plus importante Maison de Vins et Liqueurs en gros au Canada.

MAGASINS D'ENTREPÔT:

48 rue St-Jacques.

ENTREPÔTS DE DOUANE:

415 rue Saint-Paul.

VOUTES D'ENTREPÔT:

84 rue Fortification.

ENTREPÔTS D'ACCISE:

38 rue Foundling

BUREAUX CHEFS: 87 RUE ST-JACQUES

Téléph. Bell, Main 2424, 1394, 7400, 2757;

MONTREAL