



LES OENOSTAVES...autres alternatifs bois

Afin de diversifier notre gamme d'alternatifs bois, nous travaillons depuis quelques temps, avec la société SEGUIN MOREAU, en distribuant des Oenostaves. Ce produit vient compléter notre éventail d'alternatifs puisque nous proposons déjà les copeaux de la société BOISE FRANCE.

Pour les staves, comme pour les copeaux, nous avons été séduit par la diversité de la gamme proposée. ICO peut composer des assemblages de douelles d'essence et de chauffe différentes en fonction de la « recette » définie au préalable par un essai.

De quoi s'agit-il?

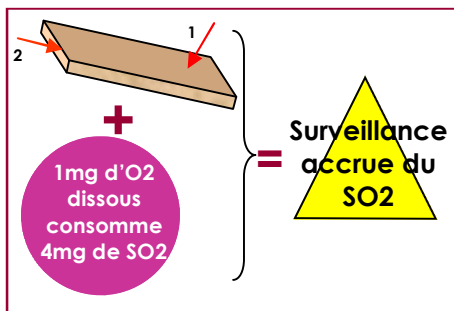
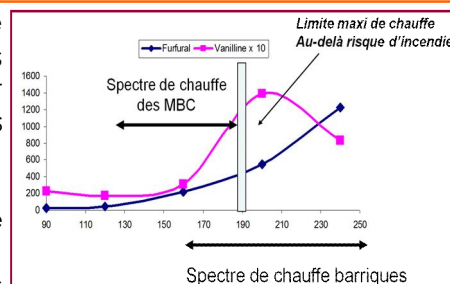
Ce sont des douelles œnologiques en chêne français et chêne blanc d'Amérique, sélectionnées et maturées de la même façon que les merrains destinées à la fabrication des barriques.

POINTS TECHNIQUES

► **A propos de la chauffe :** La chauffe augmente la complexité du spectre aromatique du chêne. Elle n'excède pas 190°C sous peine de combustion des morceaux de bois. La chauffe est **une question d'équilibre**, plus aisément atteinte sur des douelles que sur des copeaux (phénomène lié à la taille des morceaux de bois). Equilibre entre :

-la libération des composés aromatiques liés à la chauffe. Impossible d'atteindre leur concentration maximale qui se situe au-delà du point de combustion (vanilline, furfural=notes d'amandes grillées).

-la conservation des composés issus du bois brut, notamment les composés volatils : whisky-lactones (noix de coco, bois frais), eugénol (clou de girofle), par exemple.



► A propos de la dissolution de l'oxygène

1-la direction préférentielle de pénétration du vin est longitudinale (2) pour une stave, et non tangentielle (1) comme dans un élevage en fût. Or la vitesse de pénétration du vin est beaucoup plus importante dans ce sens de la longueur.

2-le bois est un matériau poreux; l'O₂ issu de la porosité du bois se dissout dans le vin, lors de la pénétration du vin dans les douelles.

DONC l'incorporation de douelles dans le vin entraîne un apport conséquent d'O₂ dissous, estimé à 0.29 mg pour 1 g de bois. Suivant la quantité de bois incorporée, l'apport peut être similaire à une macro-oxygénation, et entraîne donc une chute du SO₂ libre.

► A RETENIR :

-Comme les copeaux, les staves peuvent s'utiliser en élevage (usage courant) mais leur incorporation en fermentation donne des résultats très intéressants : netteté du fruité, apport de gras et de volume, renfort de la structure et de la trame tannique (pour les rouges), amplification de la complexité. Pour un produit spécifique, légèrement haut de gamme, cette solution est à retenir. Plus l'apport de bois est précoce, plus le mariage bois/vin est harmonieux, même aux premières dégustations.

-Les staves ne sont pas réutilisables ; en fin de trempage, 80-90% des composés extractibles du bois sont transférés dans le vin, pour une dose de 3 à 10 g/hl de bois en contact avec le vin.

RAPPEL DE LA REGLEMENTATION

L'utilisation des morceaux de bois de chêne est légale depuis les règlements (CE)n°2165/2005, (CE)n°1507/2006 et (CE)n°606/2009 relatifs aux pratiques œnologiques autorisées : « les morceaux de bois de chêne sont utilisés pour l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et moûts de raisins et pour transmettre au vin certains constituants issus du bois de chêne ».

Pour les AOC, seuls les décrets d'Appellation sont décisionnaires.

ATTENTION

Les schémas, issus d'une présentation de Mr Andrei Prida, et les photos sont propriétés de Seguin Moreau.

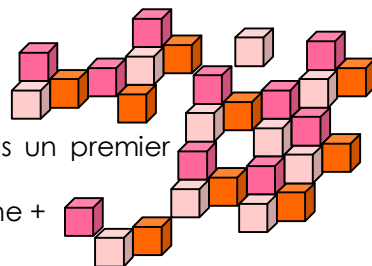


Suite... LES STAVES, DETAILS PRATIQUES

La Gamme des Oenostaves :

ICO a choisi de travailler avec les Oenostaves 7 mm dans un premier temps (il existe aussi des 18 mm) avec la gamme suivante :

- Chêne Français Non Chauffé, chauffe Moyenne et Moyenne +
- Chêne Blanc Américain, chauffe Moyenne et Moyenne +



Quelques infos pratico-pratiques

- Les douelles sont plongées directement, ou assemblées, dans la cuve avant le remplissage, lorsqu'elles sont en nombre important. Il convient de les disposer pour qu'elles aient le moins de contact entre elles.
- Il est nécessaire de calculer le volume des staves pour ôter ce même volume de vin, avant de les incorporer dans la cuve, car 100 unités représente 34l.
- La durée de contact est de 2-6 mois, suivant l'épaisseur des douelles et l'objectif produit.
- La douelle mesure 950 x 50 x 7 mm pour une surface 0.109 m².

BUZZ DES VENDANGES 2014 : ANTIOX ICO

Issu d'une collaboration avec la société DOLMAR, ce produit, propre à ICO est constitué de :

- métabisulfite de potassium
- acide ascorbique
- acide tartrique*

La synergie des composants permet un saupoudrage sur la vendange pour une action antiseptique, antioxydante et antioxydasique. Un produit particulièrement intéressant pour les bennes de raisins, qui ont de la route avant d'arriver à la cave. Adaptées pour un ajout de terrain, les doses de chaque constituants étaient calculées pour un ajout de sachet entier par benne. Nous avons su allier praticité et technicité!

*l'ajout d'acide tartrique est réglementé et soumis à la tenue d'un registre. Son utilisation fait en outre l'objet d'une demande préalable auprès des services compétents dans les 48h au plus tard suivant la 1ère opération de la campagne.



RETOUR SUR LES VENDANGES

Lors de la dernière campagne, nous avons essayé de nouveaux produits notamment des levures chez notre partenaire SOFRALAB. Toutes deux sont des levures *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnées pour élaborer des vins blancs et rosés.

VIALATTE FERM W28 : développée pour des cépages riches en précurseurs aromatiques dans le but de révéler les thiols, exacerbant des notes d'agrumes et de fruit de la passion, cette levure possède d'excellentes capacités fermentaires, même en conditions difficiles de température, de carence en azote..., selon l'argumentaire de Martin Vialatte.

Notre expérience montre qu'elle a une bonne cinétique fermentaire, sans exigence nutritionnelle. Elle révèle une belle intensité aromatique en FA, orientée vers le fruit mûr et fruit rouge, un peu estompée au moment des assemblages.

L'ECLATANTE : donnée pour appuyer la complexité des vins, pour un profil aromatique différent suivant la maturité phénoliques des raisins; voici donc la description d'Oenofrance.

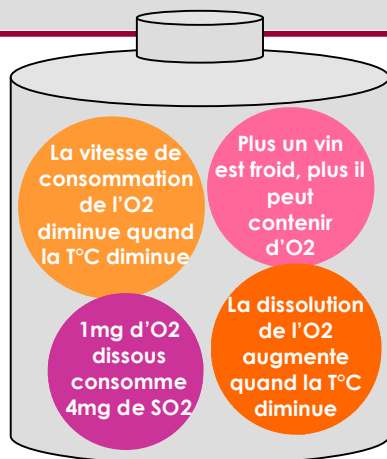
Côté terrain, sur les cuves ensemencées avec cette levure, outre une fermentation alcoolique un peu languissante, la dégustation laisse apparaître des notes fraîches, s'exprimant tout en finesse.

Ces deux levures élargissent notre gamme...déjà riche. Mais un seul millésime ne suffit pas à tirer des conclusions...RDV en 2015!

Sur les zones les plus tardives, la maturité s'est faite attendre puis rattraper par la pourriture. PVPP, caséine, (aussi bien que les mix) produits phares liés au traitement de l'oxydation, et tanins galliques ont secourus quelques situations difficiles.

Si vous aviez encore des vins altérés, n'hésitez pas à nous consulter pour des essais de collage, de tanisage...Nous vous aidons à trouver la solution.

RAPPEL O2 dissous



CONSTATER

Ces fondamentaux, sans cesse rappelés ici, expliquent bon nombre de déviations constatées en cette période de fin de soutirage/assemblage et mise en bouteilles précoces.

SE SITUER

AMELIORER



ICO fait les dosages d'O₂ dissous, directement en cave, en différents points de votre processus de production. Et vous aide à trouver des solutions adaptées pour minimiser les enrichissements d'O₂ dissous indésirables.

COORDONNEES



231, rue de la création
ZAC des Bousquets
83390 CUERS



Marie-Aude BUSSIERE, Oenologue
Téléphone : 09.61.61.71.92
Fax : 04.94.61.08.31
Mobile : 06.19.03.71.01
Courriel : ico.sarl@orange.fr
Site : www.icoenologie.fr

Contact :



Permanences ICO hors vendanges :

Lundi matin, mercredi après-midi et vendredi matin.

En dehors de ces 1/2 journées, nous vous invitons à téléphoner sur le portable, pour vous assurer de l'ouverture du dépôt.