ICO INFO FLASH VENDANGES millésime 2013

INNOVATION ET CONCEPT EN OENOLOGIE

A propos de l'information de la DGCCRF, concernant **la présence de Chloramphénicol (CAP)** dans les préparations enzymatiques.
Pour 2013, tous les lots que nous avons distribués ont été vérifiés et rappelés dans le cas d'un doute. Par conséquent, tous les lots vendus par ICO sont conformes et exempts de cet antibiotique. Les certificats de nos partenaires sont consultables en ligne sur le site d'ICO.
Pour les années antérieures : un calcul, avec les concentrations en CAP les plus pessimistes, et aux doses d'emploi maxi de l'enzyme, permet de cerner une teneur inférieure au seuil des 0.3 µg/kg dans le vin.

Le MILLESIME 2013…

Après une décennie où les millésimes furent plutôt « faciles » à la vigne, précoces, chauds et secs, il semblerait que nous soyons rentrés depuis quelques années (2010) dans une période plus délicate : la pression des maladies est de plus en plus présente, avec des printemps humides et frais, qui occasionnent également un retard important au niveau du cycle phénologique de la vigne. Retard que nous retrouvons au moment de la maturité. En effet, ce millésime 2013 se présente comme l'un des plus tardifs de ces dernières années.
Les titres alcoométriques potentiels (TAP) constatés lors des suivis de maturité accusent en moyenne 10 à 15 jours de retard par rapport à 2012 : phénomène plus marqué au sud du département. Le niveau d'acidité est assez élevé, même si les teneurs en acide malique ne sont pas particulièrement excessives. La charge est globalement assez importante (dans les parcelles où le mildiou a été bien maîtrisé et qui n'ont pas subit de coulure due aux faibles températures au moment de la floraison); ce qui entraîne une évolution ralentie de la maturation. Le risque botrytis demeure élevé, là où l'on observait un développement précoce de la maladie dès le mois de juillet.
Il aura donc fallu de multiples interventions au vignoble pour pouvoir aborder ce millésime sereinement. Si l'évolution de la météo dans les prochaines semaines permet d'attendre et d'atteindre les maturités optimales, les conditions d'un beau millésime seront réunies.

Gilles BAUDE

INFO BIO

►Les produits œnologiques autorisés pour la vinification BIO sont listés par chacun des fournisseurs. Cependant ces listes sont données à titre indicatif. Les organismes certificateurs ayant le dernier mot, quant à l'acceptation des produits, en conformité avec la réglementation européenne (règlement (UE) N°203/2012).
Les produits autorisés pour le NOP ne sont pas les mêmes que ceux autorisés par le règlement européen; il convient là aussi de consulter les listes des fournisseurs.
Ces listes, tout comme les certificats demandés par les organismes certificateurs, sont en ligne sur le site de ICO, dans l'onglet TELECHARGEMENTS.
►Dernière minute : concernant la définition des enzymes de clarification, le Comité National de l'Agriculture Biologique réuni le 4 juin 2013, approuve les pectinases suivantes : polygalacturonases, pectine-lyases et pectine-méthyl-estérases ainsi que leur activités secondaires (voir **BULLETIN TECHNIQUE N°10**). Ces enzymes ne seront utilisées que **dans un but de clarification**, conformément au règlement (UE) N°203/2012.

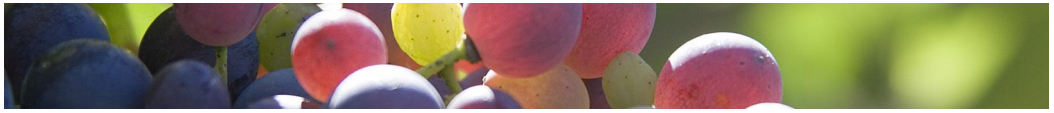
INFO PRODUITS/NOUVEAUTES

Oenoflore change de nom pour 2013 : il devient **OPTIFLORE**. C'est un nutriment organique complet à base d'écorces de levures et levures inertées, compatible avec la vinification BIO.

Pour les jus à clarification difficile, **LYSIS ULTRA**, enzyme liquide très concentrée en activité pectinase et en activités secondaires; cette enzyme est performante même à base température (<10°C) , et à pH bas. Ce qui peut être un atout sur un jus fortement refroidi.

RAPPEL

La caséine, produit de collage jamais égalé, est autorisée par le règlement européen (UE) N°203/2012 pour la vinification BIO. Cet agent est cependant listée comme produit allergène (tout comme le lysosyme, l'albumine d'œuf, les sulfites). Pour satisfaire aux règles d'étiquetage liée aux produits allergènes (étiquetage exigé pour la caséine, dès lors que la limite de détection de 0.25 mg/l est dépassée), il est nécessaire de faire analyser votre vin. Le laboratoire est équipé pour faire ce test immuno-enzymatique ELISA. Dès lors que votre vin est collé/filtré, l'analyse est possible.



Des « OUTILS » ayant fait leur preuve

Parmi les nouveautés 2012, nous avons été séduit, techniquement parlant, par l' efficacité des protéines de pois, comme alternative à la PVPP (suite à l'entrée en vigueur du cahier des charges de vinification BIO) et à la caséine (suite aux règles d' étiquetage des produits allergènes). Voir notre article dans le **BULLETIN TECHNIQUE N°9**.

RAPPELS DES CONDITIONS DE LIVRAISON

Afin d'être réactif, et dans un souci de bonne gestion, nous tenons à votre disposition un **BON DE COMMANDE** des produits que nous référençons (voir *notre site, clic sur l' onglet Produits Œnologiques*). Pour une meilleure gestion des livraisons, durant les vendanges, nous vous demandons de le remplir avec soin, puis de le faxer le matin.
Les produits spécifiques et les gros conditionnements sont commandés sur demande. La commande vous engage. C'est-à-dire que les produits vous sont livrés puis facturés avec les frais de port s'y rattachant éventuellement.
Enfin, dans un souci de qualité des produits œnologiques et pour des questions de traçabilité, **les produits livrés ne sont pas repris**. En effet, sortis de notre dépôt, il nous est difficile de certifier les conditions de conservation, et donc d'assurer un suivi correct de ces produits.

NOTRE SITE INTERNET EST A JOUR ***Toutes les fiches techniques et fiches de sécurité des produits œnologiques que nous vous proposons sont en ligne sur notre site Internet, ainsi que les bulletins techniques antérieurs, les infos réglementaires…***

NOS COORDONNEES

Nouvelle adresse

231, rue de la création
ZAC des Bousquets
83390 CUERS
Contact: Marie-Aude BUSSIERE, œnologue

►www.icoenologie.fr
Tél: 09 61 61 71 92
Fax: 04 94 61 08 31
Portable: 06 19 03 71 01
Courriel : ico.sarl@orange.fr