ICO INFO FLASH VENDANGES millésime 2014

INNOVATION ET CONCEPT EN OENOLOGIE

GESTION DE LA FML

Le moment d'ensemencement des bactéries peut être précoce dans le process de **CO-INOCULATION (24/48h après le levurage) ou d' INOCULATION PRECOCE (aux 2/3 de la FA).**

POURQUOI ? pour maitriser tout le process fermentaire, avec une réalisation totale et rapide de la FML, maitriser les qualités organo-leptiques et microbiologiques (pas de déviations bactérienne génératrice de faux goûts) et enfin maitriser les coûts (énergétiques notamment dans le cas de FML tardives/ languissantes…).

PREALABLES : moûts sains, sulfités correctement, levurés et complémentés si nécessaire.

MILLESIME 2014…tendances :

En 2014, des milliers d'hectares, en France, furent encore ravagés par la grêle : Médoc, Bourgogne, Sud-Ouest en Juin, puis Languedoc Roussillon en Juillet. La Provence, également touchée cette année, mais fort heureusement avec beaucoup moins d'intensité (mise à part quelques rares secteurs) que dans ces régions, aura connu un cycle végétatif chaotique : après un hiver doux et un printemps agréable, le début de période présentait une avance pouvant aller jusqu'à 15 jours, ensuite le début d'été relativement frais et humide a provoqué un ralentissement de la maturation avec une pression phytosanitaire tardive (notamment mildiou). Aujourd'hui au niveau des contrôles de maturité, toute l'avance du début de cycle a disparu, ceci est dû à la fois aux conditions particulières du millésime, mais aussi à la charge généralement élevée. Les TAP sont moyens, l'acidité assez élevée mais avec des teneurs en acide malique modérée. Même si les premières grappes sont rentrées dans les zones précoces, une fois de plus la qualité du millésime va se jouer dans les prochains jours…

Gilles BAUDE, Œnologue conseil

INFO BIO :

Autolysats et levures inactivées sont définis en décembre 2013 (Règlement UE N°1251/2013) et distingués ainsi des écorces de levures. Donc leur emploi fait partie des pratiques et traitements œnologiques autorisés. Or la réglementation Vinification européenne Bio (règlement UE N°2013/2012) prévoit que « toute nouvelle pratique apparue après le 1er août 2010 est interdite en bio, même si celle-ci est autorisée dans la réglementation générale ». Donc les levures inactivées et autolysats de levures sont interdits en Vinification BIO dans la réglementation européenne. Pratiquement, tous les activateurs contenant ces produits, pour tout ou partie, sont dorénavant interdits.

Seuls sont autorisés aujourd'hui pour la nutrition azotée, en vinification BIO européenne :

- le **DAP** : phosphate di-ammonique, à la dose maximale de 100 mg/l
- les **ECORCES DE LEVURE** , à la dose maximale de 40g/hl
- la **THIAMINE** , à la dose maximale de 0.6 mg/l

Pour les autres règles de vinification BIO nationales ou privées (NOP, Demeter, Bourgeon Suisse, Delinat…), les autorisations/interdictions sont différentes. Il convient de s'y référer avant toute utilisation.

RAPPEL : Les produits autorisés en vinification européenne BIO sont listés sur le site ICO, sur la plaquette Vinif BIO, mise à jour 07/2014 (dans l'onglet Téléchargements).

INFO PRODUITS/NOUVEAUTES ENZYMES :

►La gamme des enzymes subit un grand vent de renouveau. Le nom **LYSIS** est présent dans toutes les enzymes. La bien connue GLO/UC (enzyme de débourbage) devient **LYSIS UC**, l'Influence (pour les vins de presse) s' appelle désormais la **Lysis Impact**. Seule l'enzyme **LYSIS Ultra** (débourbage des jus difficiles à basse température et pH bas) n'est pas débaptisée.

►Ici aussi, la gamme des enzymes change de nom; parmi celles-ci, Dépectil MP devient **VIAZYM MP**, utilisée pour les macérations pelliculaires.

►L'enzyme Novarom Blanc n'est plus produite par Novozymes, aussi Lamothe Abiet se lance avec **OENOZYM FW**, pour la libération des arômes variétaux des vins blancs et rosés.

►**EXPERTISE VIVA**, bactérie Oenococcus oeni, rapide et robuste, face à des conditions défavorables (pH bas, concentration importante en ac.malique, température de fermentation basse, TAV élevé) entre dans notre gamme.

RAPPELS REGLEMENTAIRES

Parmi les registres viticoles, la **comptabilité matière est obligatoire** (entrée et sortie de produit et utilisation) ; le registre des manipulations concerne toutes les manipulations mentionnées dans le **règlement (CE) N°436/2009**, à l'article 41. Parmi celles-ci, les plus courantes comme l' acidification/désacidification, l'embouteillage, les traitements avec des charbons à usage œnologique, l'addition de SO2, l'ajout de copeaux/paillettes/staves doivent être impérativement indiqués sur ce registre. Il est nécessaire de se reporter au règlement européen précité pour connaître les mentions nécessaires pour chaque manipulation.

Par ailleurs, certaines manipulations sont soumises à déclaration préalable , en plus de l'inscription au registre : augmentation du titre alcoométrique, acidification/ désacidification, traitement au ferrocyanure de potassium, édulcoration des vins et désalcoolisation partielle des vins. **NE L'OUBLIEZ PAS !!!**

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, les certificats…***

NOS COORDONNEES

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

INNOVATION ET CONCEPT EN OENOLOGIE

►**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