Préservation et valorisation des moûts blancs et rosés

L'O2CM : l'Oxygénation Contrôlée des Moûts

vivelys
TASTE THE INNOVATION

Jaufré BORDES, Antoine CORPART

L'OXYDATION DES VINS BLANCS & ROSES, UN PHÉNOMÈNE NATUREL

Souvent constaté
dès 6 à 12 mois

Modifications organoleptiques

Certains vins y sont
plus sensibles

- ↘ **perte** / modification aromatique
- ↗ **augmentation** de la teinte jaune
- **amertume**

Rôle clef des polyphénols

vivelys
TASTE THE INNOVATION

UN PHÉNOMÈNE QUI SEMBLE S'ÉTENDRE

Historiquement : vins issus des **zones chaudes**

Désormais **ubiquitaire**
(ex: pinking fréquent)

Des causes **multifactorielles**

- **réchauffement climatique**
- **facteurs viticoles**
- processus d'**extraction** et **itinéraires** plus **réducteurs**

La gestion des polyphénols devient un enjeu majeur

vivelys
TASTE THE INNOVATION

OXYGÈNE SUR MOÛT : DES VISIONS DIVERGENTES

En 40 ans, la gestion de l'O_2 sur moût a emprunté deux voies :

La voie « hyper-oxydative »
(Müller-Späth, années 70)

La voie « hyper-protectrice »
(winemakers australiens, années 90)

L'oxygénation contrôlée des moûts (O2CM) est une voie intermédiaire

vivelys
TASTE THE INNOVATION

LA MESURE DU BESOIN EN OXYGÈNE DES MOÛTS

3 objectifs

Diminuer le potentiel d'oxydabilité à la source

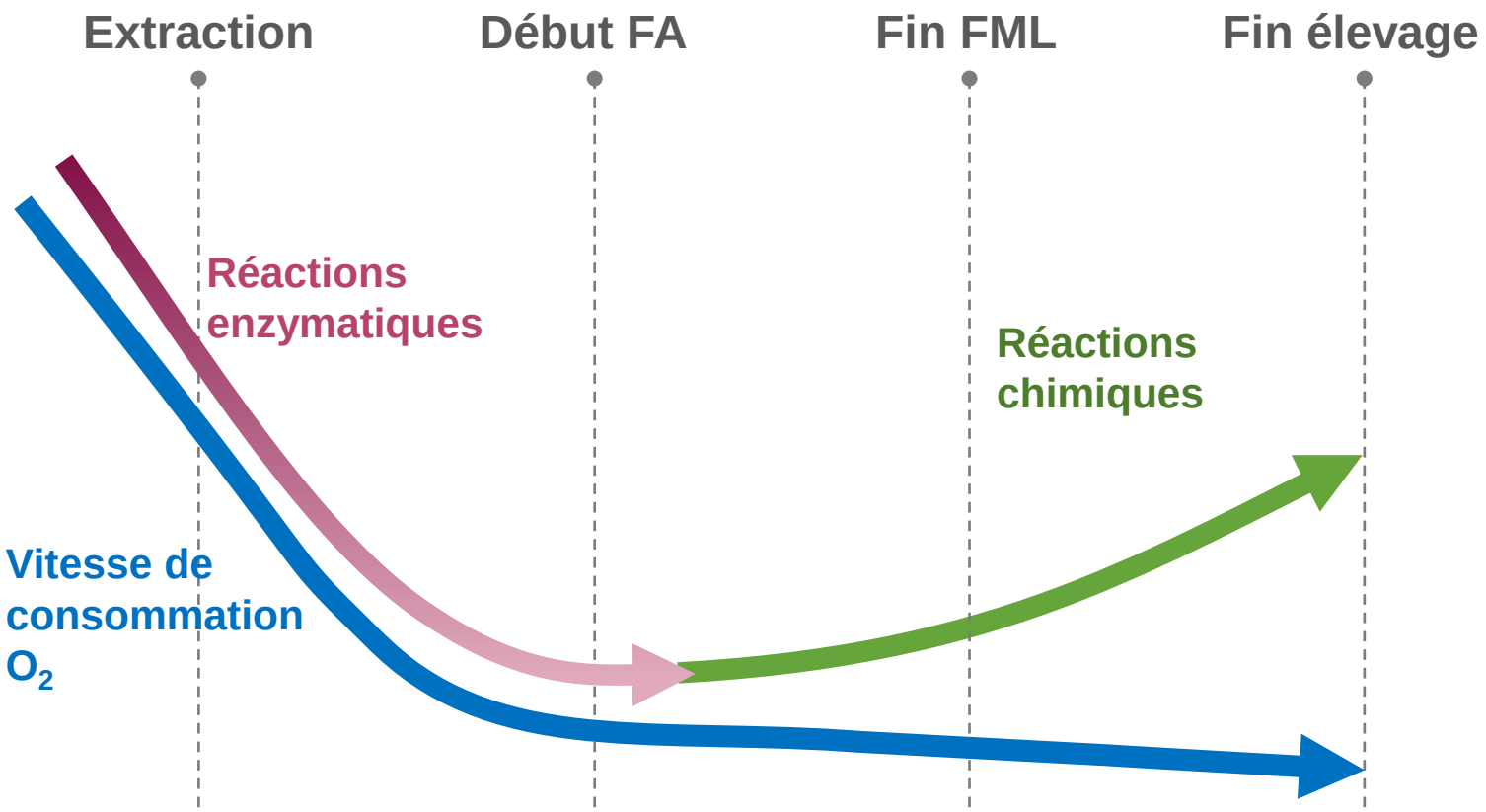
Valoriser le potentiel organoleptique des jus riches en polyphénols

Limiter l'ajout d'intrants nécessaires à la protection des moûts

Une gestion spécifique de chaque fraction de jus

vivelys
TASTE THE INNOVATION

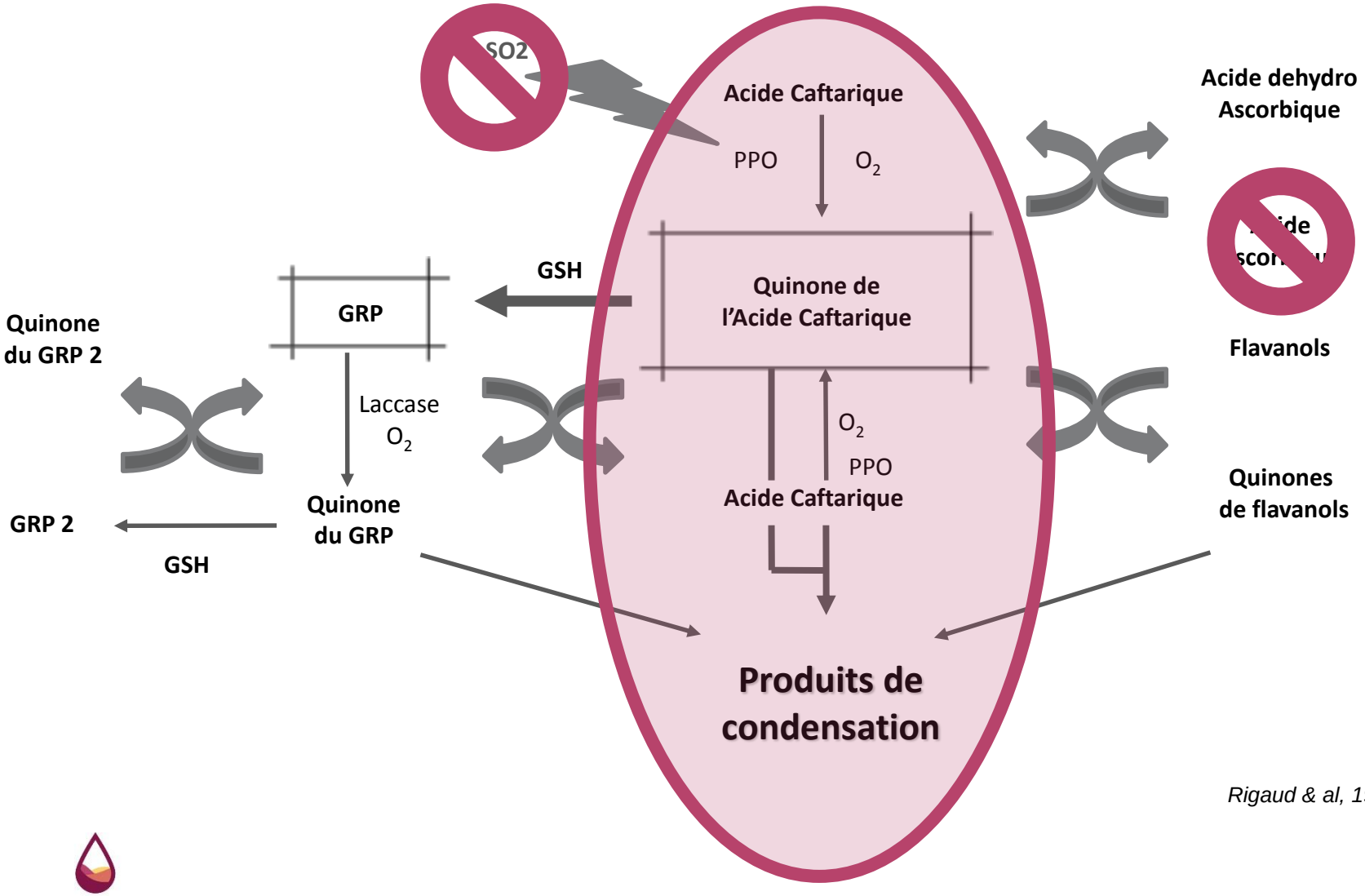
VOIES OXYDATIVES : ENZYMATIQUE vs CHIMIQUE



Quel besoin en O2 pour les réactions enzymatiques ?

vivelys
TASTE THE INNOVATION

LES MÉCANISMES DE L'OXYDATION ENZYMATIQUE



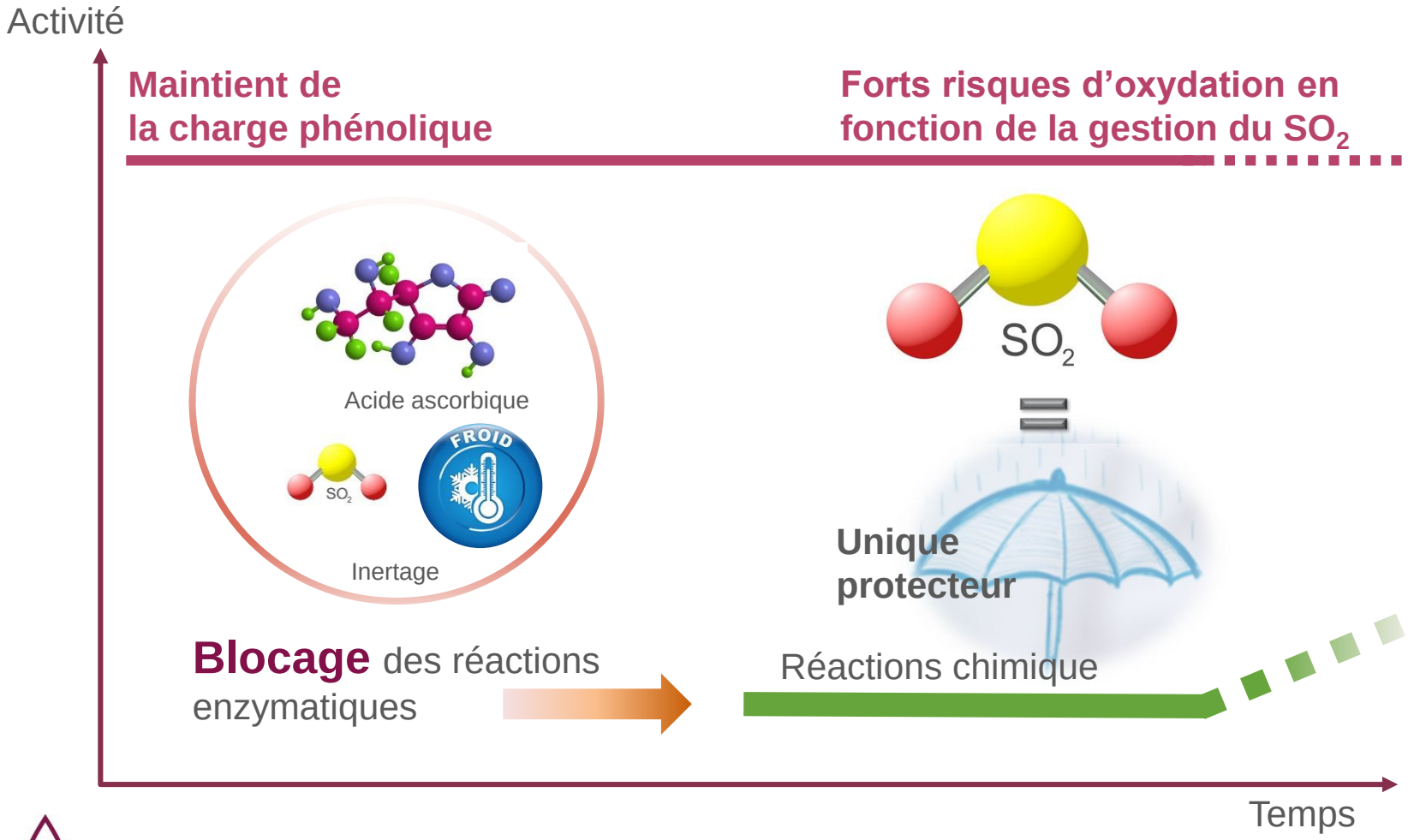
Rigaud & al, 1990

Voie utilisée par l'O_2CM

vivelys
TASTE THE INNOVATION

OXYGÈNE SUR MOÛT EN BLANC : DES VISIONS DIVERGENTES

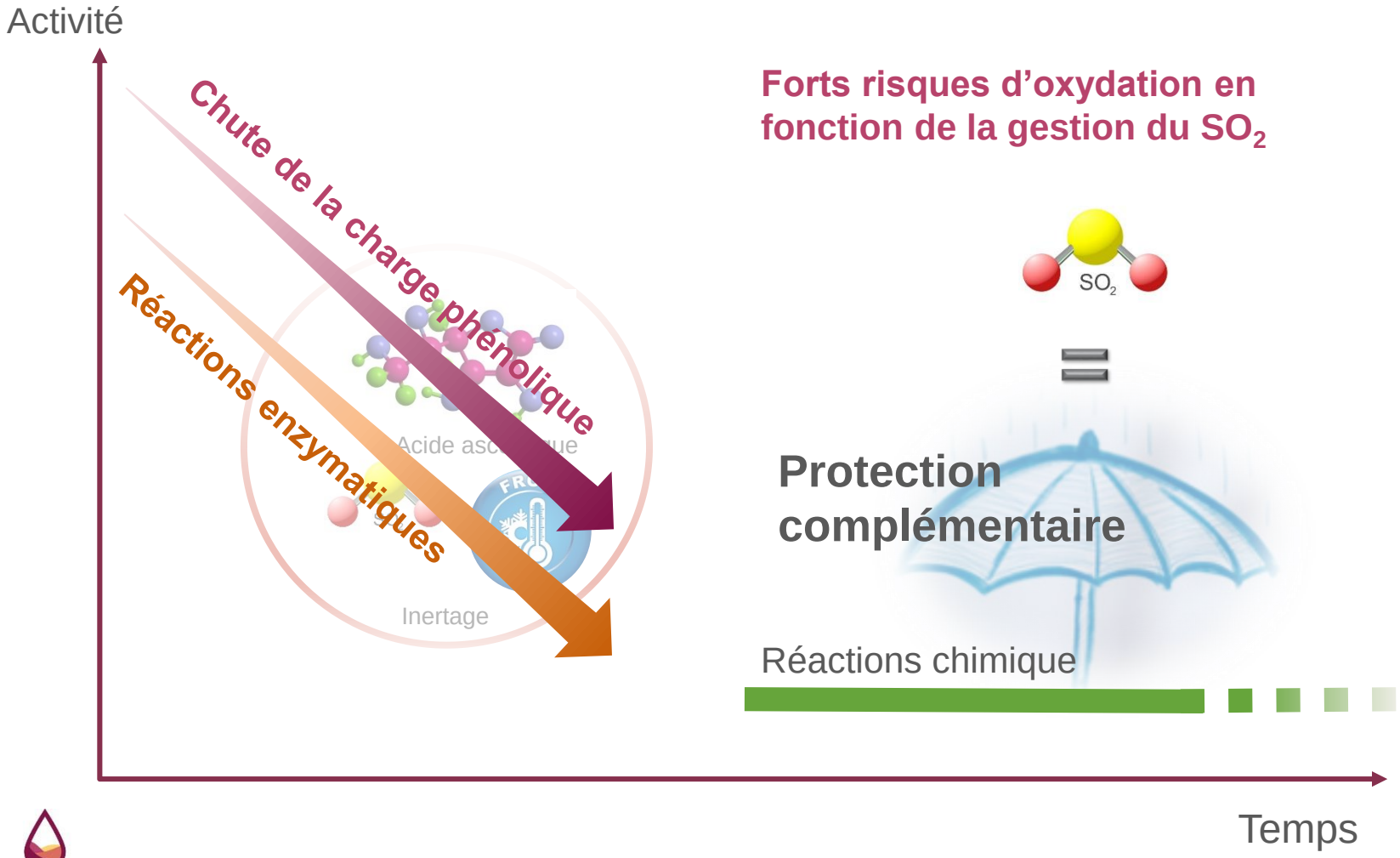
L'approche hyper-protectrice



vivelys
TASTE THE INNOVATION

OXYGÈNE SUR MOÛT EN BLANC : DES VISIONS DIVERGENTES

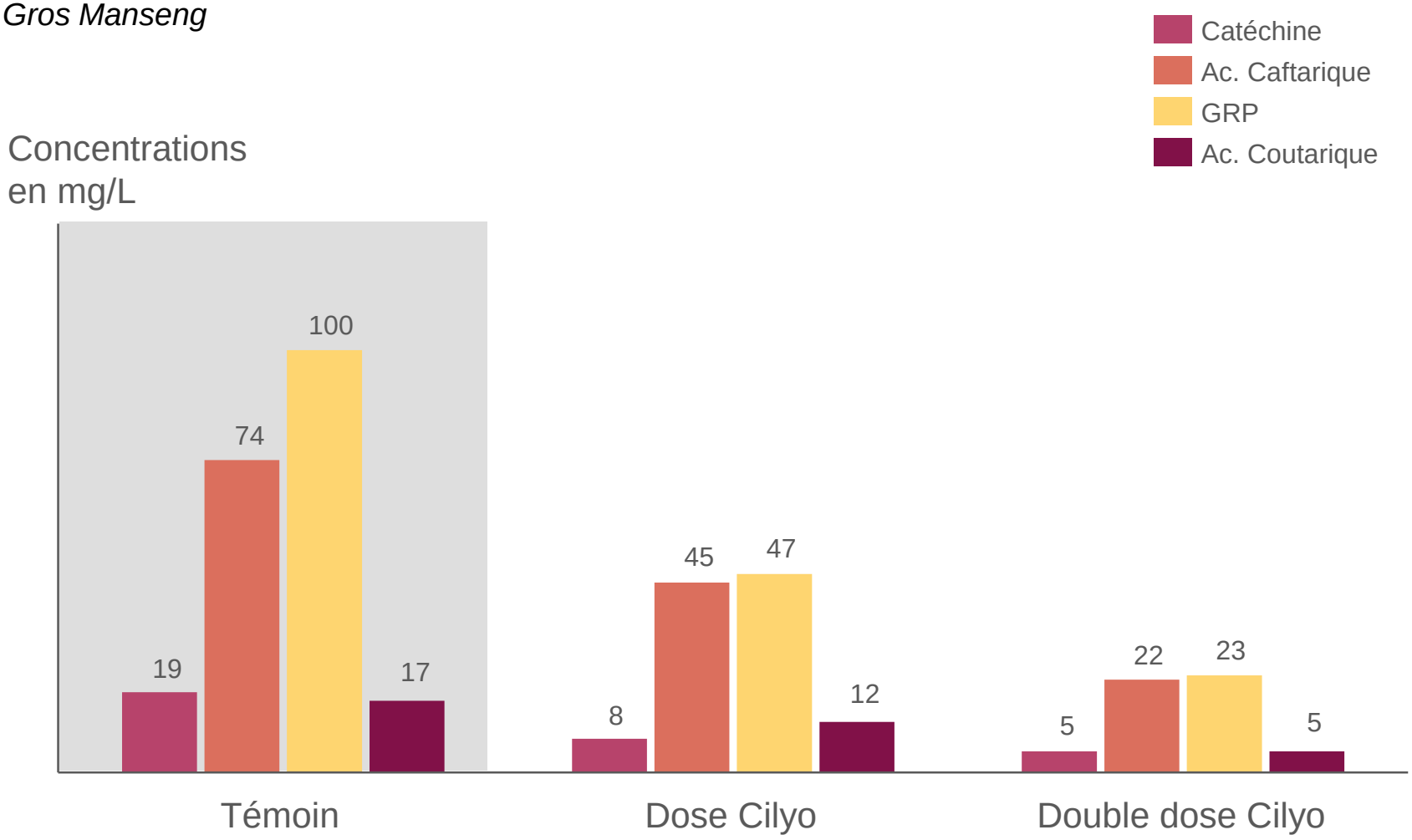
L'approche O2CM



vivelys
TASTE THE INNOVATION

UN IMPACT SUR LA CONCENTRATION EN POLYPHENOLS

Gros Manseng



vivelys
TASTE THE INNOVATION

UN IMPACT SUR LE PROFIL DES VINS

Perception du « gras »

vivelys
TASTE THE INNOVATION

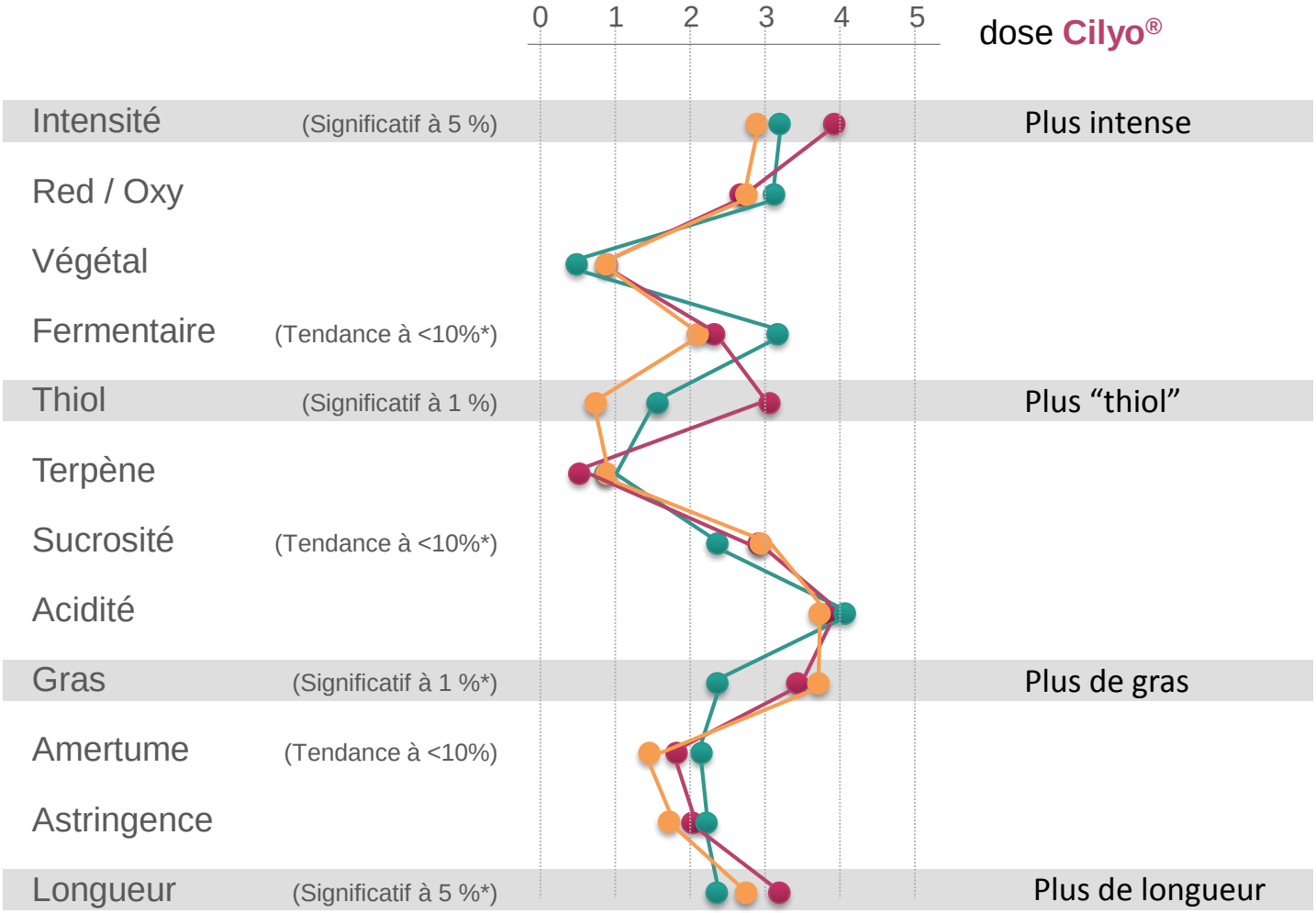
L'O_2CM : Quels impacts sur le profil vin ?

vivelys

TASTE THE INNOVATION

UN IMPACT SUR LE PROFIL DES VINS

Gros Manseng (jus de goutte), Jurançon

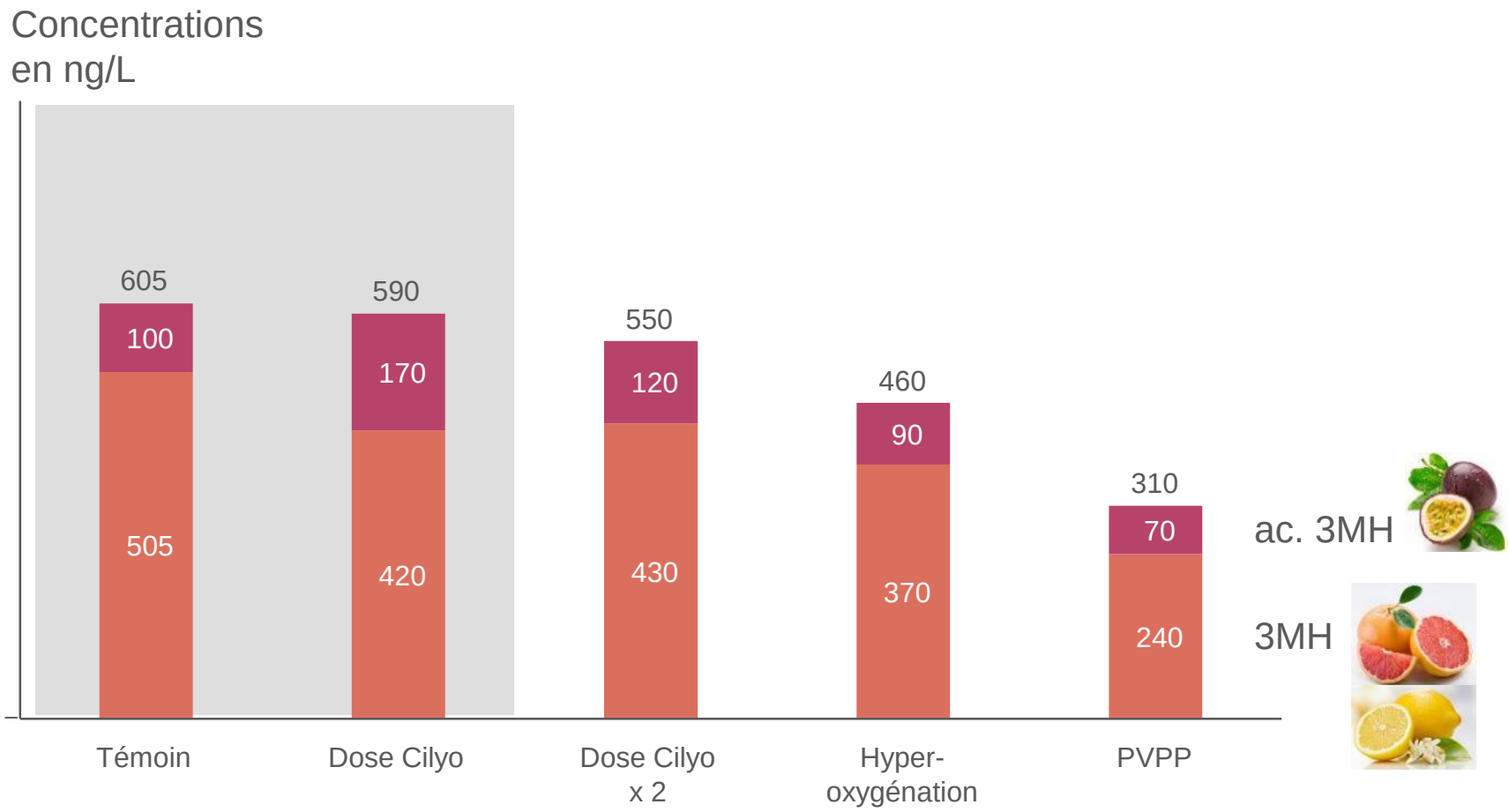


* Test de Newman-Keuls

vivelys
TASTE THE INNOVATION

UN IMPACT SUR LE STYLE « THIOL »

Gros Manseng, Jurançon

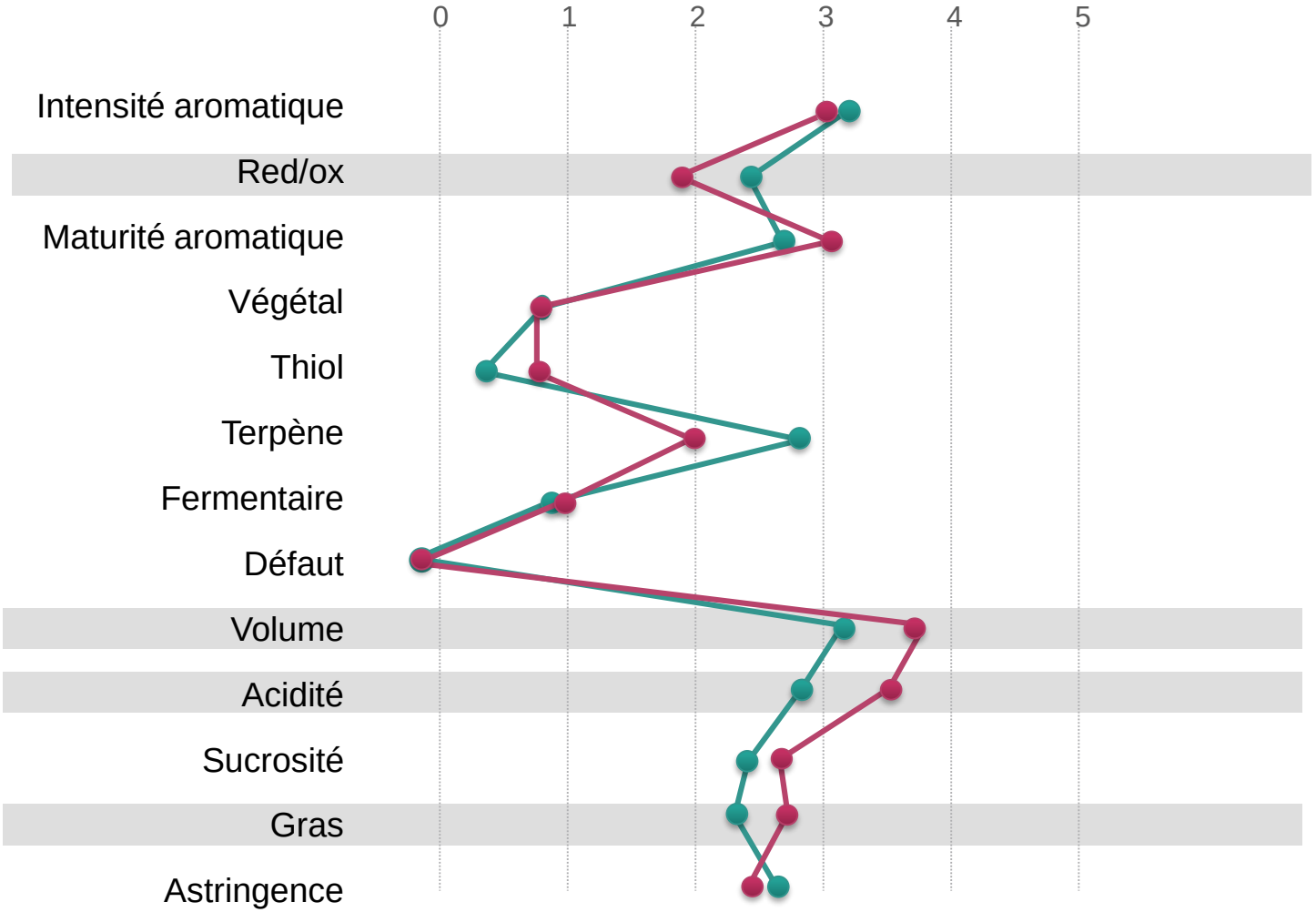


Seuil de perception
ac. 3MH > 4ng/l
3MH > 60ng/l

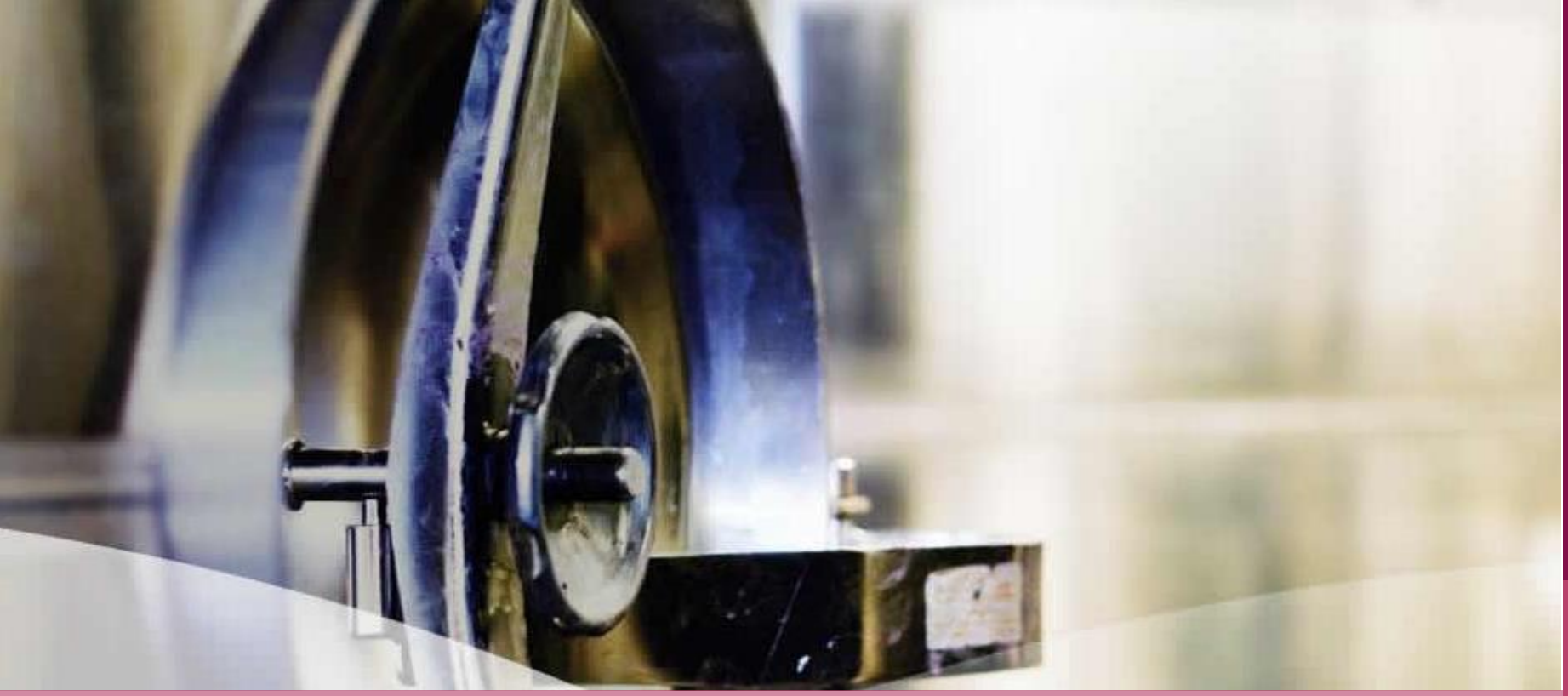
vivelys
TASTE THE INNOVATION

UN EFFET DURABLE DANS LE TEMPS

Viognier, Hérault évolution après 18 mois



vivelys
TASTE THE INNOVATION



L'O_2CM : 'DU CONCRET!'

vivelys
TASTE THE INNOVATION

CILYO® : PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

1. Echantillonnage à la cuve de débourbage
2. Injection d'O_2 et suivi de la vitesse de consommation
3. Calcul de la quantité totale à injecter (algorithme mathématique)

Un outil de terrain

vivelys
TASTE THE INNOVATION

LES PARAMÈTRES À SUIVRE : SO_2 ET TURBIDITÉ

- SO_2 → blocage de la PPO
- Turbidité du moût → « source » de PPO
- Turbidité après traitement O_2
  - richesse en condensats bruns insolubles
  - re solubilisation possible fin FA (via l'alcool)
    → nécessite un débourbage ajusté

vivelys
TASTE THE INNOVATION

APPLICATION À LA VALORISATION DES JUS DE PRESSE

L'Objectif fixé!

- Valorisation des presses (faciliter la réincorporation aux gouttes)
  - Travailler sur l'équilibre de bouche
  - Stabiliser la matrice dans le temps
  - Réduction des intrants

vivelys
TASTE THE INNOVATION

APPLICATION À LA VALORISATION DES JUS DE PRESSE

Cas d'un jus de presse sur vin rosé (Syrah-Grenache), Vaucluse 2017

1. Dimensionnement du Projet

- ***Audit ? Investissement ?***
- ***Quel profil raisin ? Capacité de cuverie ?***
- ***Temps ? Débourbage ?***

2. Atelier pressurage

- ***Pas de SO_2***
- ***Fraction de jus***
- ***Presses > + riche en polyphénols***

Suivi de la conductivité + O_2CM

3. Atelier débourbage

- ***Analyse + Traitement O_2CM (3h à 6h)***
- ***Débourbage ≤ 80 NTU***
- ***↘ des intrants (PVPP, Pois)***
- ***SO2 après débourbage***

4. Vinification réductrice

5. Travail d'assemblage

- ***Cuve 'ingrédient' bouche ?***
- ***Valorisation seule ?***

vivelys
TASTE THE INNOVATION

APPLICATION À LA VALORISATION DES JUS DE PRESSE

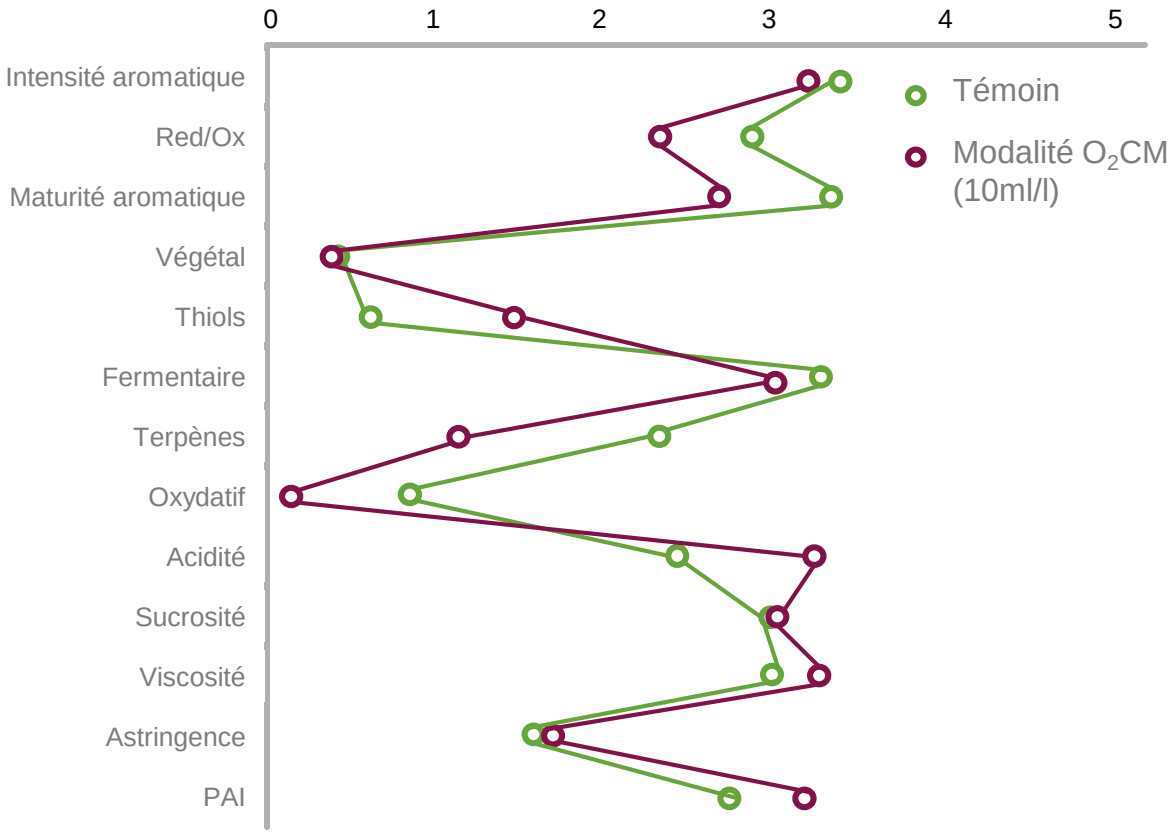
Dégustation à Villeneuve-lès-Maguelone (27.03.2018 ; à 6 mois)

PROFIL + FRAIS
+ RÉDUCTEUR

NEZ PLUS NET
PROFIL + VARIETAL

- OXYDATIF

EQUILIBRE BOUCHE
ACIDE – GRAS



vivelys
TASTE THE INNOVATION

EN RESUME

L'oxygénation contrôlée des moûts (O_2CM) permet

- de limiter le risque oxydatif en élevage
- de minimiser les ajouts d'intrants
- de modifier positivement le profil des vins

Un outil à raisonner selon sa stratégie de production

vivelys
TASTE THE INNOVATION