DES OUTILS D'AIDE À LA DÉCISION POUR VINIFER LES ROSÉS

Journées Oenolyse – mars 2022

VINVENTIONS

NOS MARQUES

NOMACORC

Neutralité carbone
Circularité

SÜBR

Micro-Naturel

VIN TOP

Recyclabilité

WINE QUALITY SOLUTIONS

Aide à la décision et services œnologiques

VINVENTIONS

MATURITÉ

VINIFICATION

ÉLEVAGE

BOUCHAGE

EMBOUTEILLAGE

Polyphénols

Oxygène

MÉCANISME D'OXYDATION ET CONSÉQUENCE SUR LES VINS

Polyphénols + **Oxygène**

Réactions en chaîne

Diminution du SO_2

Modification de la structure

Modification des aromes

Modification de la couleur

Impact sur durée de vie

VINVENTIONS

LE POLYSCAN: MESURE DES POLYPHENOLS EN CAVE

- Électrodes pré-calibrées
- Pas de préparation d'échantillon
- Adapté pour une utilisation en cave
- Temps réel

Brevet

NOMA Sense PolyScan

LE POLYSCAN: MESURE DES POLYPHENOLS PAR VOLTAMÉTRIE

DES INDICATEURS DE CONCENTRATION

- **EasyOx**: composés facilement oxydables (acides hydroxycinnamiques, anthocyanes…)

- **PhenOx**: polyphénols totaux

LE POLYSCAN: UN OUTIL D'AIDE À LA DECISION CONNECTÉ

Electrodes pré-calibrées
Pas de préparation d'échantillon
Utilisable en cave
Temps réel

LA BASE DE DONNÉES

- Interpréter rapidement ses données par comparaison
- Bénéficier de la force d'un plus grand nombre de mesures

LE MOMENT DE GÉRER LES POLYPHÉNOLS?

Au moment de leur extraction

- Préserver le potentiel des jus peu concentrés en polyphénols
- Diminuer les concentrations en polyphénols des jus riches pour éliminer le risque d'oxydation des vins

- Détecter en cours de macération traditionnelle les cuves de ratio TAN/ACN déséquilibré
- Évaluer leur sensibilité à l'oxydation pour orienter les assemblages et les élevages

UTILISER LE POLYSCAN SUR BLANCS ET ROSÉS: AU PRESSOIR

- Déterminer le moment où la concentration en polyphénols augmente pour séparer les presses
- Évaluer précocement la richesse en polyphénols

UTILISER LE POLYSCAN SUR BLANCS ET ROSÉS: EN CUVE DE DÉBOURBAGE

- Évaluer la richesse en polyphénols pour adapter collage / hyperoxygénation des moûts

PhenOx

P+ E- Raisin riche en polyphénols Pas de protection contre oxydation	**P+ E+** Raisin riche en polyphénols Protection contre l'oxydation
P- E- Raisin pauvre en polyphénols Pas de protection contre oxydation	**P- E+** Raisin pauvre en polyphénols Protection contre oxydation

PhenOx

EasyOx **EasyOx**

QUEL TRAITEMENT POUR GÉRER LES POLYPHÉNOLS?

- Évaluer la richesse en polyphénols pour adapter collage / hyperoxygénation des moûts

AU-DELÀ DES POLYPHÉNOLS, LA COULEUR

- Gérer polyphénols = gérer risque oxydation du vin
- Gérer la couleur = atteindre le profil cible

- Mesure de la couleur par colorimétrie

RAPPEL DE COLORIMÉTRIE

RÉFÉRENTIEL L*A*B*: INTERPRÉTATION DIFFICILE QUAND A* ET B* VARIENT

Même si a* et b* diminue, h° diminue peu = même teinte

EVALUER RAPIDEMENT LA COULEUR DES MOÛTS DE ROSÉ

- Pour atteindre un objectif de couleur:
- Besoin de coller le moût?
- Besoin de coller en FA?

- Avantage technologique:
- Mesure en réflectance => pas nécessaire de parfaitement clarifier
- Astuces pour éliminer effet SO_2

NOMA Sense Color P100

UNE CATÉGORISATION DES MOÛTS POUR DÉCIDER DU TRAITEMENT

CONCRÈTEMENT EN PROVENCE

CONCRÈTEMENT EN PROVENCE

Domaine à Bandol en 2021

GR1: riche en polyphénols / clair et orange => collage pour diminuer les polyphénols et corriger la teinte

MO1: le moins oxydé, pauvre en polyphénols / foncé et rouge => collage pour augmenter la clarté

MO2: riche en polyphénols / clair et rouge => collage pour diminuer les polyphénols uniquement

DES OUTILS D'AIDE À LA DÉCISION UTILISABLES POUR LA VINIFICATION DES ROSÉS

- Gérer polyphénols = gérer risque oxydation du vin — NOMASense PolyScan
- Gérer la couleur = atteindre le profil cible — NOMASense Color P100

- Autres applications PolyScan:
- Suivi de maturation (arrêt de chargement en sucre => fenêtres aromatiques)
- Adaptation de l'élevage sur rouge…

UTILISER LA VOLTAMÉTRIE POUR REPÉRER L'ARRÊT DE CHARGEMENT EN SUCRES

- Mesure directe sur jus de foulage avant mesure du TAP: 1 point par semaine, début à fin véraison
- **Minimum du signal au moment de l'arrêt de chargement en sucre => MaturOx**

ET SUR ROUGE?

Un process en 2 étapes :

1/ Aux 2/3 de la fermentation alcoolique
Mesure du ratio TAN/ACN

2/ Juste avant le soutirage
Test de Tendance d'Evolution:
- **Sensible (S)**
- **Peu Sensible (PS)**

Ratio T/A	Sensible	Peu Sensible
> 4,5	Assemblage Cuve inox + SO_2 +	Assemblage Cuve inox ou Barrique SO_2
< 4,5	Assemblage Cuve inox + SO_2	Barrique SO_2 -

Tendance d'Evolution