

## Tardif, hétérogène et tendu !

Ainsi se résume le Millésime 2013. Les vendanges ont débuté bien tard face aux années antérieures. Un décalage de maturité, ajouté de conditions météo moins favorables en octobre, a engendré des acidités

élevées dans les moûts sur les zones tardives. Quant à l'hétérogénéité, elle touche les quantités récoltées aussi bien que la qualité finale, suivant les secteurs, en lien avec l'état sanitaire (mildiou/botrytis ayant touchés de nombreux vignobles) et l'encépagement (couleur du Grenache). Les vins rosés sont désormais collés, stabilisés, pour les premiers marchés. Il convient de rappeler les bases d'une bonne conservation et mise en bouteille, avec les incidences insidieuses de l'O<sub>2</sub> dissous. S'en suivent un descriptif de notre gamme TANINS et quelques réponses aux questions fréquentes.

## Meilleurs voeux pour 2014



## CONTRÔLER L'O<sub>2</sub> DISSOUS- RAPPELS DES FONDAMENTAUX

La teneur en O<sub>2</sub> dissous est le résultat de l'équilibre : **CONSOMMATION** ↔ **DISSOLUTION**

Dans le cas d'apports maîtrisés (micro, nano ou macro oxygénation), l'équilibre est respecté. A contrario, les enrichissements indésirables doivent être identifiés, pour être diminués, et permettre de tendre vers l'équilibre.

### IMPACT DE L'O<sub>2</sub> DISSOUS SUR LE VIN

L'O<sub>2</sub> favorise les déviations microbiologiques, consomme du SO<sub>2</sub>, altère la couleur et entraîne des pertes organoleptiques. Le vin ROSE est particulièrement sensible à l'O<sub>2</sub> dissous, de par sa fragilité aromatique et chromatique. Les problèmes liés à un excès d'O<sub>2</sub> dissous sont souvent irréversibles.

### 1-Facteurs influençant la dissolution de l'O<sub>2</sub> :

Des **habitudes de travail** : étanchéités des manches et raccords, surface de contact air/vin, process et routine de travail, turbulences, inertage...

Le travail sur petit volume présente plus de risques

La **dose initiale d'O<sub>2</sub>** : un vin pauvre en O<sub>2</sub>, car trop protégé en amont, devient fragile face à la moindre oxydation et dissout plus d'O<sub>2</sub>.

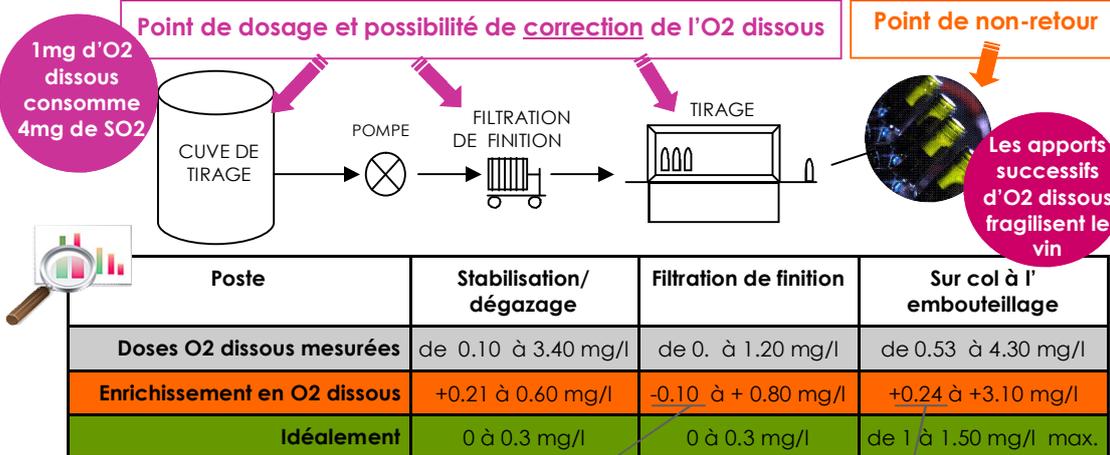
La dissolution de l'O<sub>2</sub> augmente quand la T°C diminue

La **Température** : la saturation du vin est de 12mg/l à 0°C, mais de 8.4mg/l à 20°C.

Plus un vin est froid, plus il peut contenir d'O<sub>2</sub>  
La vitesse de consommation de l'O<sub>2</sub> diminue quand la T°C diminue

### 2-Contrôle avant la mise en bouteilles; après, il sera trop tard !!

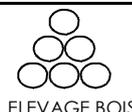
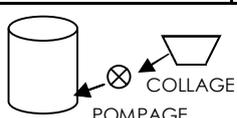
Impossible de corriger un vin embouteillé...sauf à déboucher. En cela, la mise en bouteille est le stade ultime. Une correction de l'O<sub>2</sub> dissous est envisageable en aval :



Avec désoxygénation en ligne | Tireuse équipée d'un poste de désaération

### 3- Etapes précédentes à surveiller : quelques exemples extrêmes

O <sub>2</sub> dissous	Pic jusqu'à 5.70 mg/l en début de pompe	4.48 mg/l dans cuve alluvionnage	6.72 mg/l sur poche incomplète	0.90 mg/l en sortie barriques
------------------------	---	----------------------------------	--------------------------------	-------------------------------



Tous les résultats sont issus de mesures réalisées sur site, par ICO sur les 2 dernières années. ICO est à votre disposition pour un diagnostic O<sub>2</sub> dissous pour vous aider à améliorer vos process.

**CONCLUSION** Afin de minimiser ces apports d'O<sub>2</sub> non maîtrisés, il est nécessaire de cerner les points faibles dans votre chaîne de production, pour trouver des solutions et les adapter à vos besoins et aux outils technologiques de votre cave. Car il existe des solutions d'inertage et de désoxygénation, dont certaines sont faciles à mettre en place.



## TRAVAILLER L'EQUILIBRE

Les vins du millésime 2013, quand la maturité n'a pas été atteinte, demandent à être travaillés : rééquilibrer l'acidité, révéler le fruit, gommer l'amertume et améliorer la structure. Les produits de la levure seront des alliés efficaces, en plus des produits de collage classiques (voir **BULLETINS TECHNIQUES N°9** et **N°11**). Pour le côté structurant, copeaux et tanins démontrent leur intérêt; le choix sera orienté par l'objectif et par le délai d'action avant la mise en marché:

### Avoir le temps devant soi

Copeaux : mise en place d'un kit BOIS (2 mois) puis ajout de copeaux (2 mois) en cuve soit 4 mois avant la mise en bouteille.

### CHOIX

### Etre pressé, au jour près

-Tanins : délai de 30 jours à 48h avant la mise en bouteilles,  
-Produit de la levure, quelques jours.

## BUZZ DES VENDANGES 2013 : La levure LA PERSANE

Lancée en 2012, cette levure n'est plus si confidentielle.

**Sofralab** argumente ainsi : issue du croisement entre une *Saccharomyces cerevisiae galactose* et une *Saccharomyces cerevisiae uvarum*, sélectionnée pour l'obtention de vins blancs et rosés aromatiques, elle développe des notes florales, notamment de rose. Sa tolérance à l'alcool va jusqu'à 14%vol., et ses besoins en azote sont moyens.

Notre expérience / 2 années : cette levure ne pose pas de problèmes fermentaires, besoins moyen en azote. Elle présente les notes attendues de rose/thiol. Elle sera plus expressive sur une année mûre, mais génère toujours une bonne rondeur en bouche, même sur un millésime tendu.

Notre conseil : à utiliser sur une ou deux cuves pour apporter de la complexité à l'assemblage final, mais pas sur l'ensemble des vins. Car les vins obtenus peuvent paraître lourds sur une année de bonne maturité. Sa rondeur en bouche sera recherchée pour un assemblage. Utilisation sur Grenache (très bon résultat), Syrah et Cinsaut.

Notre gamme copeaux (BOISE France) a souvent été détaillée dans les précédents **BULLETINS TECHNIQUES**. **A propos des tanins :** suivant leur origine, ils appartiennent au groupe des tanins hydrolysables ou à celui des tanins condensés. Ils possèdent de nombreuses propriétés plus ou moins prononcées suivant leur catégorie ; propriétés chimiques (action anti-oxydante, capture des métaux, affinité protéiques...), biologiques (bactériostatique), organoleptiques (stabilisation de la couleur, redéfinition de la structure, gommage de l'astringence...). Le choix se fait suite à un essai de tanisage, rapide et simple, puisque ces tanins sont solubles instantanément.

Voici un aperçu de notre gamme de tanins d'élevage et les actions corrélées à leur composition, s'ajoutant à la structuration :

Nom commercial / formulation	Action	Doses emploi
<b>SOFTAN P</b> : tanins proanthocyanidiques liés à des polysaccharides	Gomme l'excès d'astringence, de sécheresse, révèle le fruit	10-60 g/hl
<b>SOFTAN S</b> : tanins proanthocyanidiques et de chêne toastés, liés à des polysaccharides	Renforce la tannicité, améliore la rondeur, ajoute une pointe vanillée	RG 10 à 30 g/hl BLC/RS < 5 g/hl
<b>SOFTAN FINAL TOUCH</b> : ellagitanins de chêne toastés liés à des polysaccharides	Tanins de finition, complexifie	RG 5 à 20 g/hl BLC/RS < 5 g/hl



**QUESTION ENZYMES :** dans notre FLASH VENDANGES 2013, nous avons passé une information de dernière minute concernant les enzymes de clarification. L'INAO, par le biais du Comité National de l'Agriculture Biologique du 4 juin 2013, avait énoncé les activités enzymatiques autorisées, pour les enzymes de

clarification; et ce, suite à de nombreuses interrogations posées lors des vendanges précédentes.

Pour faire suite à ces précisions, nous avons demandé expressément à ECOCERT, organisme de certification, si les enzymes VINOZYM FCE G (LAMOTHE ABIET) étaient alors conformes à la réglementation européenne de la vinification biologique (règlement (UE) N°203/2012) : leurs activités correspondant à celles mentionnées, mais avec un étiquetage spécifiant « macération & extraction ».

Voici la réponse qui nous a été faite, en fin de vinification : **« Les enzymes en question ne sont pas conformes au cahier des charges de la vinification bio, dans la mesure où, bien que figurant dans la liste présente dans la dernière version du Guide de Lecture, ni l'étiquette ni la fiche technique n'indiquent un rôle de clarification.**

**Or, dans la mesure où la réglementation précise que les enzymes sont autorisées pour un usage de clarification, cette spécification doit être vérifiée.**

**En conséquence, lorsqu'un opérateur utilise des produits portant sur leur étiquetage «usage de macération extraction », même si les enzymes font partie des enzymes pectolytiques listées par l'OIV et repris par le CNAB, on ne peut pas conclure à la conformité de ces produits avec le règlement».**

Par conséquent, la question ne se pose plus pour 2014!

## MEMO ALLERGENES en réponse aux questions :

► **LA COLLE DE POISSON ou ICHTYOCOLLE** est exemptée de la liste des allergènes majeurs devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires. En ce qui concerne le vin, seuls les **œufs et produits à base d'œufs** (lysozyme et albumine d'œuf), **le lait et les produits à base de lait** (caséine) doivent être mentionnés sur l'étiquette, et ce depuis le 30/06/2012, sous condition de limite de détection. D'ailleurs, le laboratoire **PROVENCE OENOLOGIE** est à même d'analyser vos vins collés à la caséine : test ELISA.

Certain marché exige l'absence de colle de poisson. Cette colle est employée à dose très faible (1-2 g/hl) et ne devrait pas être résiduelle dans les conditions normales d'utilisation et de filtration. Si votre acheteur exige une analyse, contactez-nous; car très peu nombreux sont les laboratoires qui pratiquent cette détection.

► **LES PROTEINE DE POIS** ne contiennent pas de GLUTEN. A ce titre, elles ne font pas partie des produits allergènes.

## COORDONNEES

231, rue de la création  
ZAC des Bousquets  
83390 CUERS



Contact :  
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



## 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.