

Ecueils à éviter dans l'élaboration des vins rosés

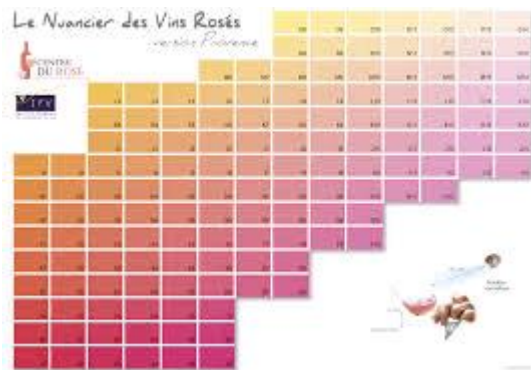


Juillet 2017 – Marc Brieu

Écueils à éviter dans l'élaboration des vins rosés

Un vin rosé c'est d'abord:

Une teinte, mais laquelle?



Ecueils à éviter dans l'élaboration des vins rosés

Un vin rosé c'est aussi :

Un potentiel aromatique intense et complexe



Ecueils à éviter dans l'élaboration des vins rosés

Réussir un rosé, c'est :

Comprendre les mécanismes
d'oxydation pour mieux les éviter



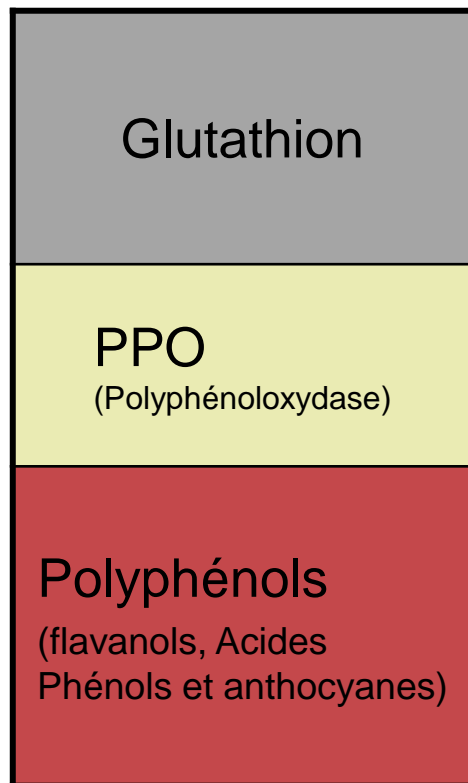
Intervenir aux différentes étapes de l'élaboration:

- La maturité
- La récolte
- Les traitements pré-fermentaires
- La gestion des fermentations
- L'élevage

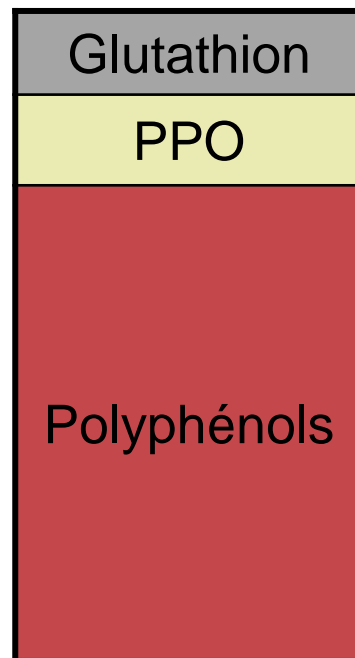


Rôle des composés phénoliques dans l'instabilité des moûts de rosés

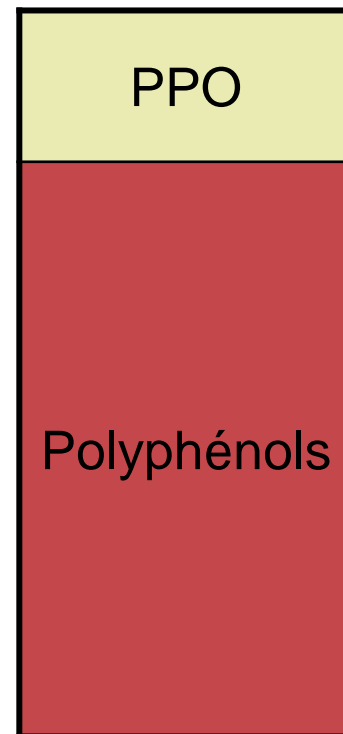
Les Fractions de Jus



Gouttes



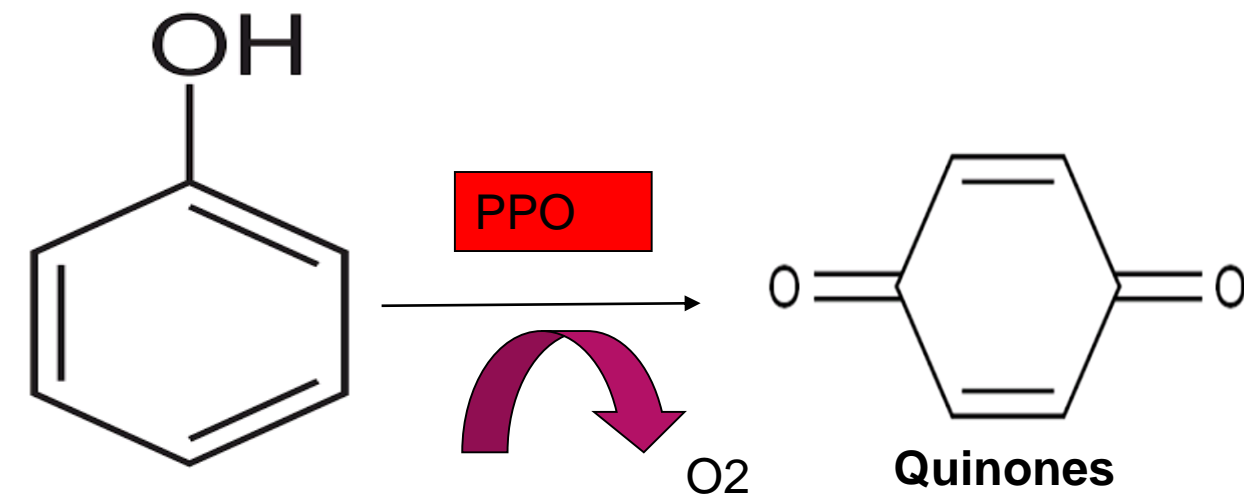
P1



P2



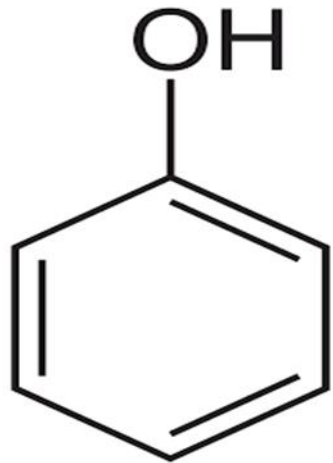
Rôle des composés phénoliques dans l'instabilité des moûts de rosés



Acides Phénols

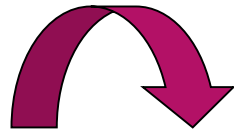
Oxydation des polyphénols sous l'action de l'enzyme PolyPhénoLOxydase. Si Laccase augmentation des phénomènes en présence de Fer et de cuivre





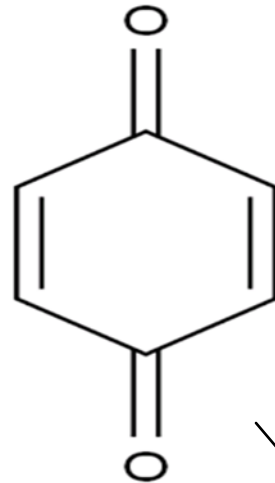
Acides
Phénols

PPO

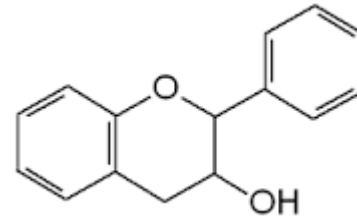


O₂

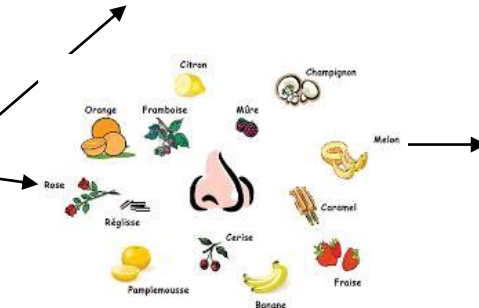
Voie préférentielle
par réaction des
quinones avec du
glutathion pour
formé un composé
incolore jusqu'à
épuisement du
glutathion



Quinones



Flavonols, Anthocyanes,



Composés
aromatiques et
précurseurs

GSH
Glutathion

GRP Soluble et incolore

Augmentation
des taux de
combinaison
du SO₂



Brunissement



Modification
aromatique



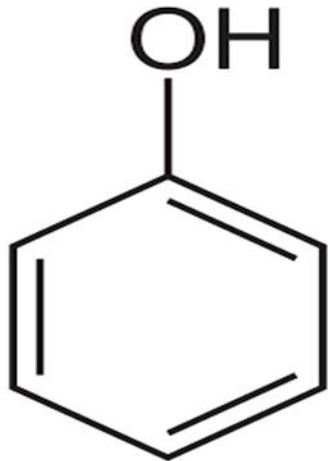
Viellissement accéléré



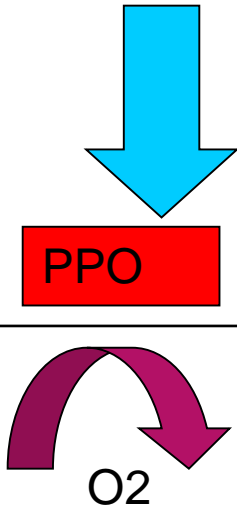
Rôle des composés phénoliques dans l'instabilité des goûts de rosés

Les antioxydants enrayent la machine

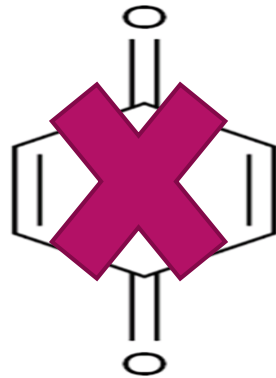
**SO₂, Acide
Ascorbique**



Acides
Phénols



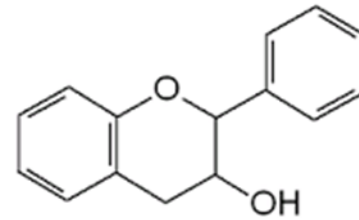
Inhibition de la PPO
par le SO₂ jusqu'à
épuisement . 1mg/l
d'O₂ consomme
4mg/l de so₂ libre



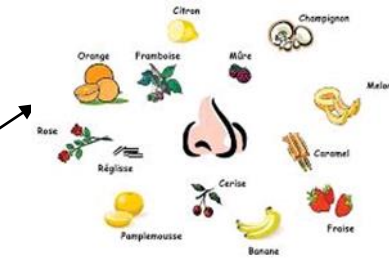
Quinones

GRP

**GSH
Glutathion**



Flavonols, Anthocyanes

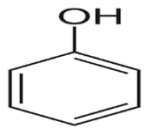
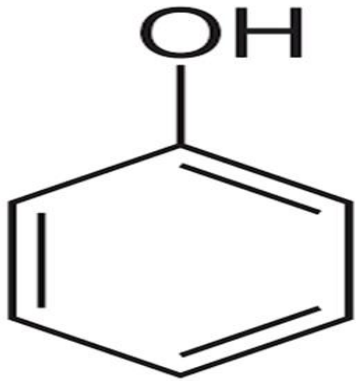


Précurseurs d'arômes

Thiols volatils



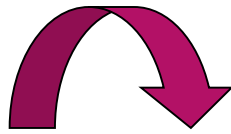
Le mode d'action du collage



Acides
Phénols

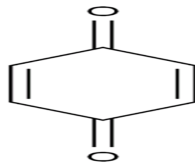
Collage(Pvpp, Farines de pois)

PPO



O₂

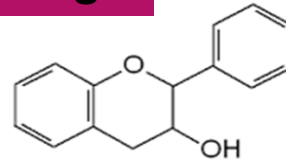
Oxydation des
polyphénols sous
l'action de l'enzyme
PolyPhénolOxydase



Quinones

**GSH
Glutathion**

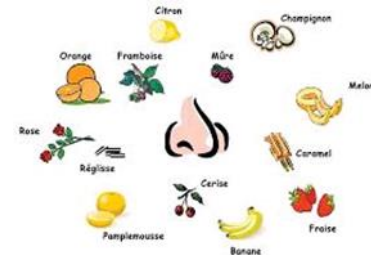
GRP



Flavonols, Anthocyanes,



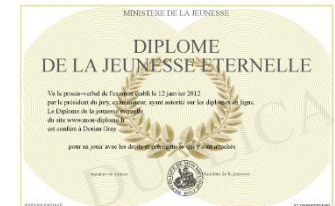
Teinte rose pas de jaune



Composés aromatiques et
précurseurs



Ouverture
aromatique



Aptitude au vieillissement



Diminution des taux
de combinaison du SO₂

Choix de la date de récolte



Ramasser les raisins en légère sous-maturité

Avoir le meilleur état sanitaire possible

Se fixer un pH optimum de 3,2 à la récolte

Encadrer la maturité lors de la récolte



Moyen d'action pour protéger les moûts aux différents stades du process

La récolte :



Récolte aux heures les plus fraîches afin de limiter les réactions enzymatiques



Rotation rapide entre les vignes et la cave



Protection des jus avec du SO₂ et de l'acide ascorbique



Le pressurage



Bien fractionner les jus en séparant les premiers jus d'égouttage des jus de goutte

Séparer les jus de goutte des jus de presse

Inerter et sulfiter rapidement les jus en sortie de pressoir



Les traitements pré-fermentaires

Transfert des jus sous gaz dans une cuve préalablement inertée

Collage des moûts avec des farines de pois ou des colles à base de PVPP afin de diminuer le pool d'acides phénols

Garder les jus au froid pendant tous le stade de la stabulation



Soutirage de la cuve sous gaz inerte et mise en température du moût pour le démarrage de la fermentation.



La gestion de la Fermentation

Un moût est fragile vis à vis des phénomènes d'oxydation, mais un vin en fermentation supporte de fortes doses d'oxygène car les levures ont une capacité importante à les consommer
Les températures de fermentation sont à fixer en fonction du profil de vin que l'on souhaite

Utilisons nos sens



Une dégustation par jour de la cuve

Une vérification visuelle journalière du bon déroulement de la fermentation



Une analyse olfactive par jour, au minimum, des gaz de fermentation afin de détecter les prémices de réduction.



La gestion de la fermentation et l'élevage

A D-30 ajouter une faible dose de Bentonite (10-15g/hl) afin d'assurer la stabilité protéique du vin et d'éviter les ajouts post-fermentaire à forte dose.

Au point de mutage, refroidir sous les 9°C, soutirer et muter entre 7 et 9 g/hl de SO₂ (pour des vins avec des sucres résiduels)

Conserver le vin en cuve pleine avec le maximum de turbidité et remettre en suspension les lies toutes les semaines

Surveiller les réductions et laisser sur lies jusqu'au chargement

Les lies protègent efficacement les vins contre l'oxydation



© Can Stock Photo - csp25890417



Conditions de stockage des vins en vrac

O₂ dissous inférieur à 1mg/l

So₂ actif autour de 0,6mg/l

Température de stockage inférieur à 15°C

Cuves pleines et turbides





Merci de votre attention

