



FAV 37



Préparation des mises en bouteilles des vins rouges

A l'approche des mises en bouteilles, il paraît nécessaire de faire le point sur quelques éléments clés déterminants pour optimiser votre investissement et éviter des soucis de retour de clients mécontents ; il s'agit aussi de concilier sécurité et qualité gustative. Par exemple, ajuster le SO_2 en fonction du pH et de l'oxygène dissous et des sucres fermentescibles, préparer ses filtrations par rapport à la température du vin et à son indice de colmatage sont des exemples que nous allons développer.

Le millésime 2009 est assez particulier. De nombreux vins rouges contiennent des sucres fermentescibles (entre 0,5 g/l et 2 g/l). La richesse initiale en sucres, la carence en azote assimilable des moûts (liée au stress hydrique), les malos prématurées, la chaleur au moment de la récolte sont entre autres des paramètres qui ont contribué à cette situation.

Le danger de développement des Bretts est donc très important dès que les températures vont remonter.

Pour tous les vins ayant plus de 0,3 g/l de glucose fructose, vous devez envisager une mise en bouteilles pauvre en germes 0,65 μ . Cette filtration n'abîmera pas vos vins si leur préparation est bien faite, à savoir notamment que la préfiltration (terre rose très fine type LA0,CBL3) doit se faire la veille de la mise pour éviter l'effet mémoire avec une remontée de l'indice de colmatages. L'indice remonte dès les 48h qui suivent une filtration à cause des colloïdes qui se reforment.

La teneur en SO_2 libre doit être ajustée en fonction du pH.

<http://www.vignevin-sudouest.com/services-professionnels/formulaires-calcul/so2-actif.php>

Il faut au moins 0,45 mg/l de SO_2 actif pour avoir une certaine protection vis-à-vis des brets.

Par rapport à la stabilisation de matière colorante, les précipitations dans les cuves sont importantes. Un léger collage (5 à 10 g/h) à la bentonite permet d'éliminer une grosse partie de la couleur instable. L'action est rapide, peu traumatisante pour votre

vin mais très efficace. L'addition de gomme arabique à la mise est aussi un moyen bien connu pour limiter les chutes de matière colorante.

Pour le tartre, les CMC sont inappropriées dans les rouges. Les moyens à votre disposition sont donc les mannoprotéïnes, l'électrodialyse, l'acide métatartrique.

Pour le gaz carbonique, il est souhaitable d'ajuster la teneur vers 400 mg/l. De fortes teneurs durcissent les tannins.

Pour travailler vos vins, il faut veiller à ce que leur température soit proche de 15°C, le dégazage sera plus efficace.

La mesure de l'oxygène dissous est impérative. Au-dessus de 3 mg/l, prévoyez une désoxygénation à l'azote (manipulation identique à un dégazage classique mais le débit d'azote doit être égal à 10% du débit de la pompe, exple : pour une pompe de 60 hl/h il faut entre 5 à 10 l d'azote par minute (au lieu de 25 à 30 pour un dégazage classique). Ainsi vous pourrez baisser la teneur de SO₂. S'il n'y a pas d'oxygène dissous, le SO₂ présent ne sera pas oxydé et pourra lutter contre les brettis et autres micro-organismes.

Pour répondre à vos interrogations sur les nouveaux outils de stabilisation tartrique, nous vous proposons une réunion technique ouverte à tous au Lycée agricole d'Amboise le 11 mars de 10 h à 12 h. Nous vous y apporterons aussi des éléments de réponse concernant toutes vos questions sur la mise en bouteilles.

L'équipe viticole de la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire