

lundi 12 décembre 2011

Comprendre et modéliser les interactions des molécules odorantes dans le vin

Voilà toute l'ambition du projet INNOVAROMA* qui débute dans le Val de Loire sur le cabernet franc ! Ce projet combine la recherche fondamentale et appliquée dans le but d'accroître les connaissances sur les arômes du vin puis ceux du cidre par le transfert d'outils méthodologiques. L'objectif étant, *in fine*, de proposer des itinéraires techniques d'élaboration en lien avec les profils aromatiques recherchés des produits finis.

Les qualités aromatiques du vin, l'arôme et l'odeur, sont des éléments déterminants de la perception du produit et il apparaît donc très important de comprendre le fonctionnement des molécules aromatiques en mélange. Si des centaines de composés aromatiques volatils ont été mis en évidence dans l'arôme, leur contribution à la perception de l'arôme global reste complexe. Les avancées techniques récentes ont mis en évidence l'importance des interactions dans la perception de l'odeur. Ces mêmes études pointent la nécessité d'interroger ces interactions en intégrant de nouvelles sources de données (règles de décision, savoirs-experts) afin de dépasser les impasses dans la compréhension et la modélisation du fonctionnement des molécules odorantes en mélange. Le projet INNOVAROMA se propose d'établir des corrélations multiples sur deux jeux de vins distincts, à l'aide de données issues de l'analyse sensorielle, de l'olfactométrie, et de l'analyse instrumentale de composés volatils. Un premier jeu de vins servira à construire un modèle pour déterminer les interactions perceptives tandis qu'un second jeu ainsi que des bases sensorielles des équipes du projet permettront de valider le modèle. Ce deuxième jeu de vins permettra également de valider en production les acquis du projet pour la filière vigne-vin au travers du cépage cabernet franc et de permettre l'édition de préconisations agronomiques à destination des professionnels.

**Innovations pour l'analyse des notes odorantes des vins et des cidres*

<u>Partenaires Techniques</u>	<u>Partenaires financiers</u>	<u>Partenaire administratif</u>
<ul style="list-style-type: none"> • IFV Pôle Val de Loire-Centre – Unités de Tours et d'Angers • Groupe ESA -Laboratoire GRAPPE • ONIRIS Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes Atlantique - Equipe Flaveur (UMR ONIRIS Flaveur) et l'unité de Sensométrie et Chimiométrie (ONIRIS USC 1124) • INRA - UMR Génie et Microbiologie des Procédés Alimentaires (UMR GMPA) • Institut Français des Production Cidricoles (IFPC)- • Cave Viticole de Saumur 	<ul style="list-style-type: none"> • Conseil Régional des Pays de la Loire • CPER Centre : France AgriMer et Conseil Régional Centre • InterLoire, Interprofession des Vins de Loire 	<ul style="list-style-type: none"> • Collectif Ouest pour la Recherche cidricole (COREC) animé par le Pôle Agronomique de l'Ouest