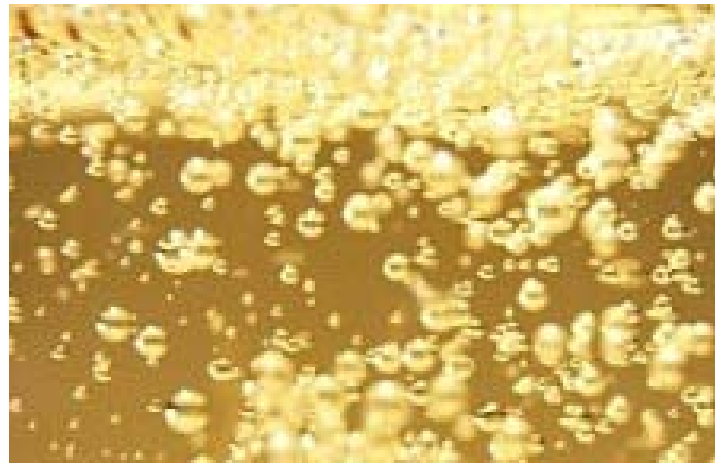


Réduction de la teneur en alcool des vins : Application sur un vin de base de Chenin en Vallée de la Loire



Pascal Poupault IFV Pôle Val de Loire-Centre

Contexte

Conditions climatiques favorables à une maturité plus poussée des raisins destinés à l'élaboration des vins de base (précocité, état sanitaire)

Une maturité technologique basée sur l'acidité

Un potentiel aromatique plus qualitatif

Des moûts souvent carencés en azote

Conséquences

- Des acidités maîtrisées mais des TAP élevés.
- Des vins de base riches en alcool, qui peuvent entraîner des prises de mousse plus difficiles.
- Des pratiques nouvelles (mutage, prise de mousse avec sucres résiduels) mal maîtrisées.

Des réponses techniques

- Une récolte plus précoce.....
 - ↪ Des vins trop acides 😞
- Adaptation du matériel végétal...
 - ↪ Du temps à rattraper 😊
- Adaptation du rendement sucres/alcool
 - ↪ Des études en cours 😊

Des réponses techniques



Adapter les pratiques
œnologiques innovantes



- Réduction de la teneur en sucres des
moûts
- Désalcoolisation partielle des vins

D'un point de vue réglementaire

- Règlement européen n 606 du 10 juillet 2009 ; il autorise la désalcoolisation des vins par techniques innovantes – déjà autorisées dans de nombreux pays hors CE - : désalcoolisation de - 2% vol maximum sur vin
- ! L'autorisation ne prend pas en compte les techniques sur moût comme le désucrage



Mise en place d'essai sur Chenin destiné à l'élaboration d'un Crémant de Loire

- désalcoolisation partielle d'un vin par technique membranaire : couplage NF + distillation

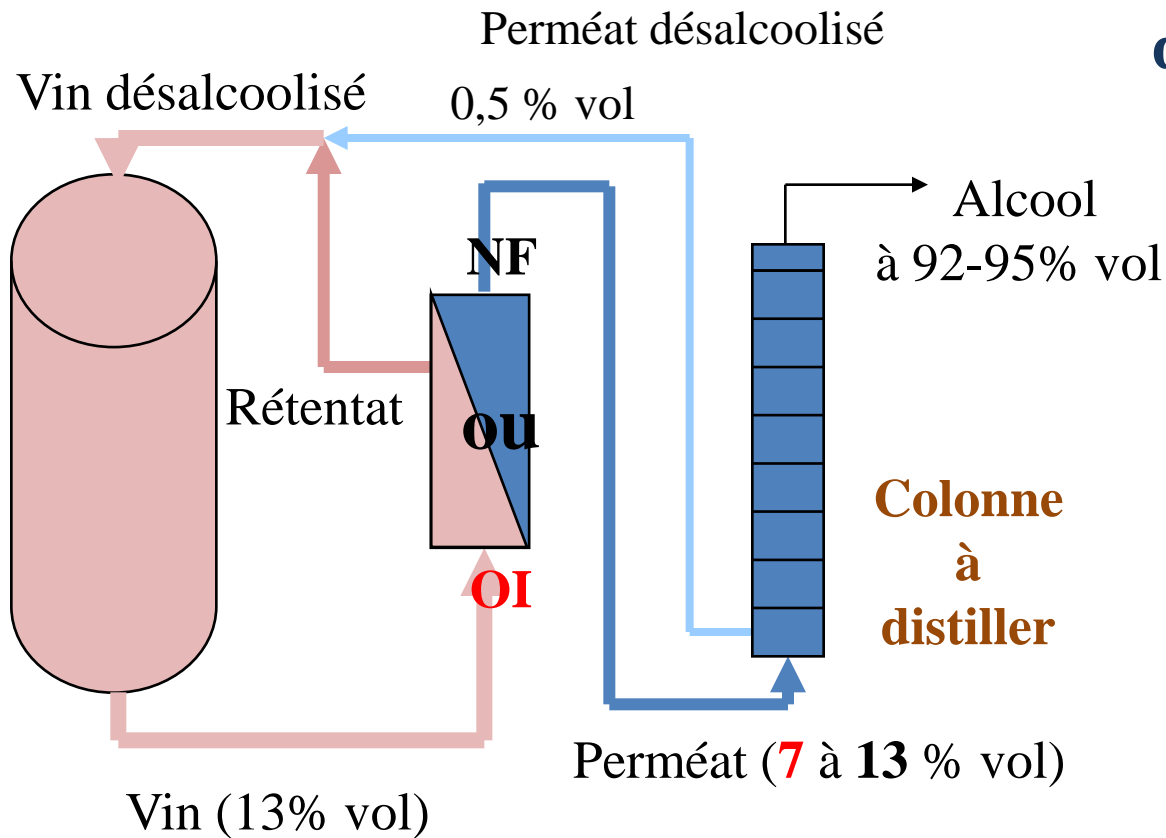
- désucrage des moûts par technique membranaire : couplage NF + UF



sur une vendange décalée (d2), par rapport à une première récolte de référence (d1)

Réduction de la teneur en alcool des vins

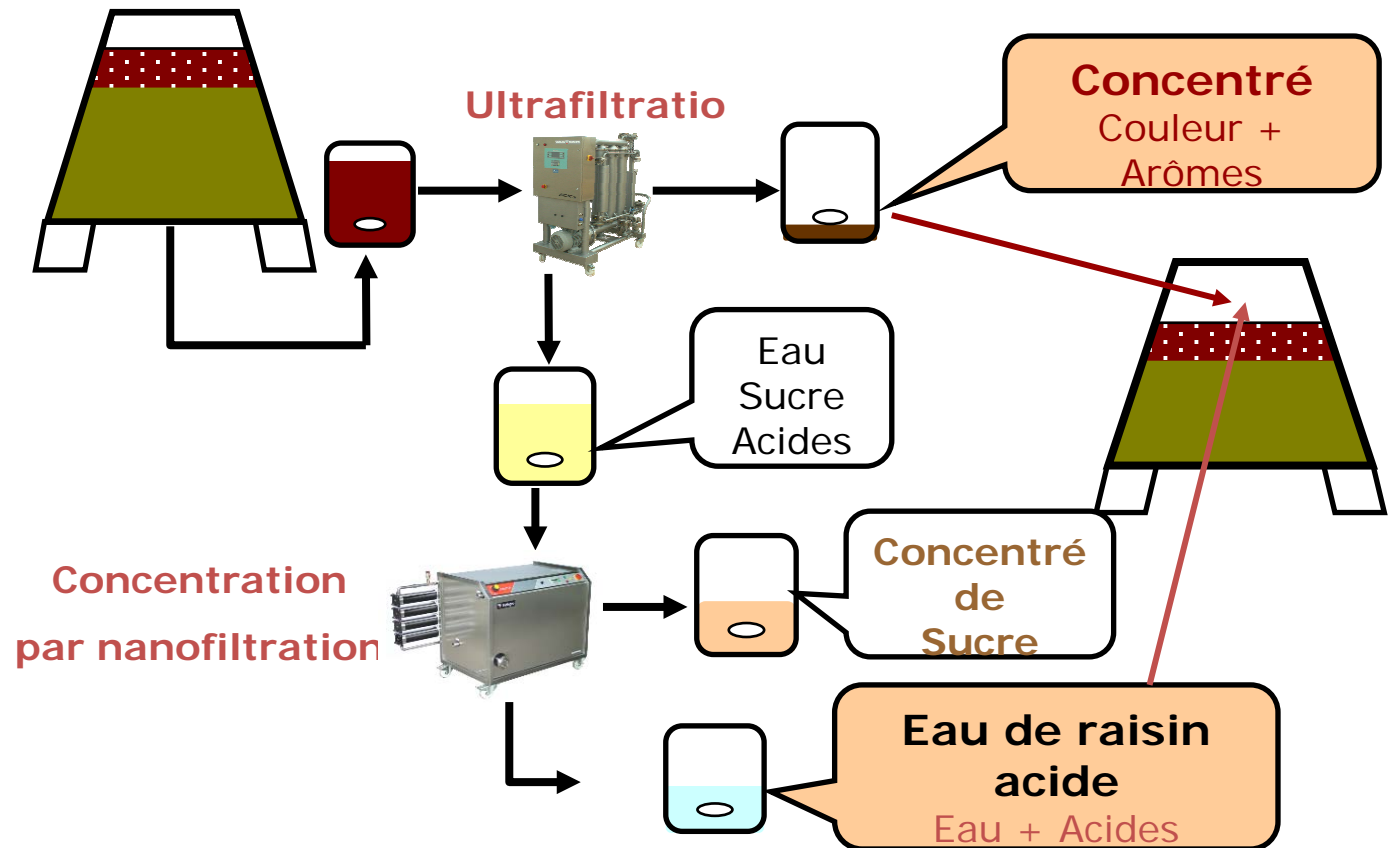
Couplage NF/OI distillation



Réduction de la Teneur en Sucre

Mise en œuvre de REDUX®

BUCHER
vaslin



Mise en place d'essai sur Chenin destiné à l'élaboration d'un Crémant de Loire



Le moût concentré issu du procédé de désucrage **REDUX[®]** est « recyclé » pour la prise de mousse

Incidence de la date de récolte

Millésime	2007		2008		2009	
Date récolte	J0	J0 +15	J0	J0 +15	J0	J0 +15
Sucres g/l	175	206	175	206	175	206
TAP %vol	10,4	12,25	11,6	13,4	11,5	13,2
Ac. Totale g/L H2SO4	7,43	6,45	8,23	7,15	7,25	6,15
pH	2,99	3,09	2,86	3,02	3,03	3,12
Ac.Tartrique g/l	5,93	5,52	4,95	4,55	4,36	4,12
Ac.Malique g/l	7,34	6,89	9,37	9,13	7,35	6,44

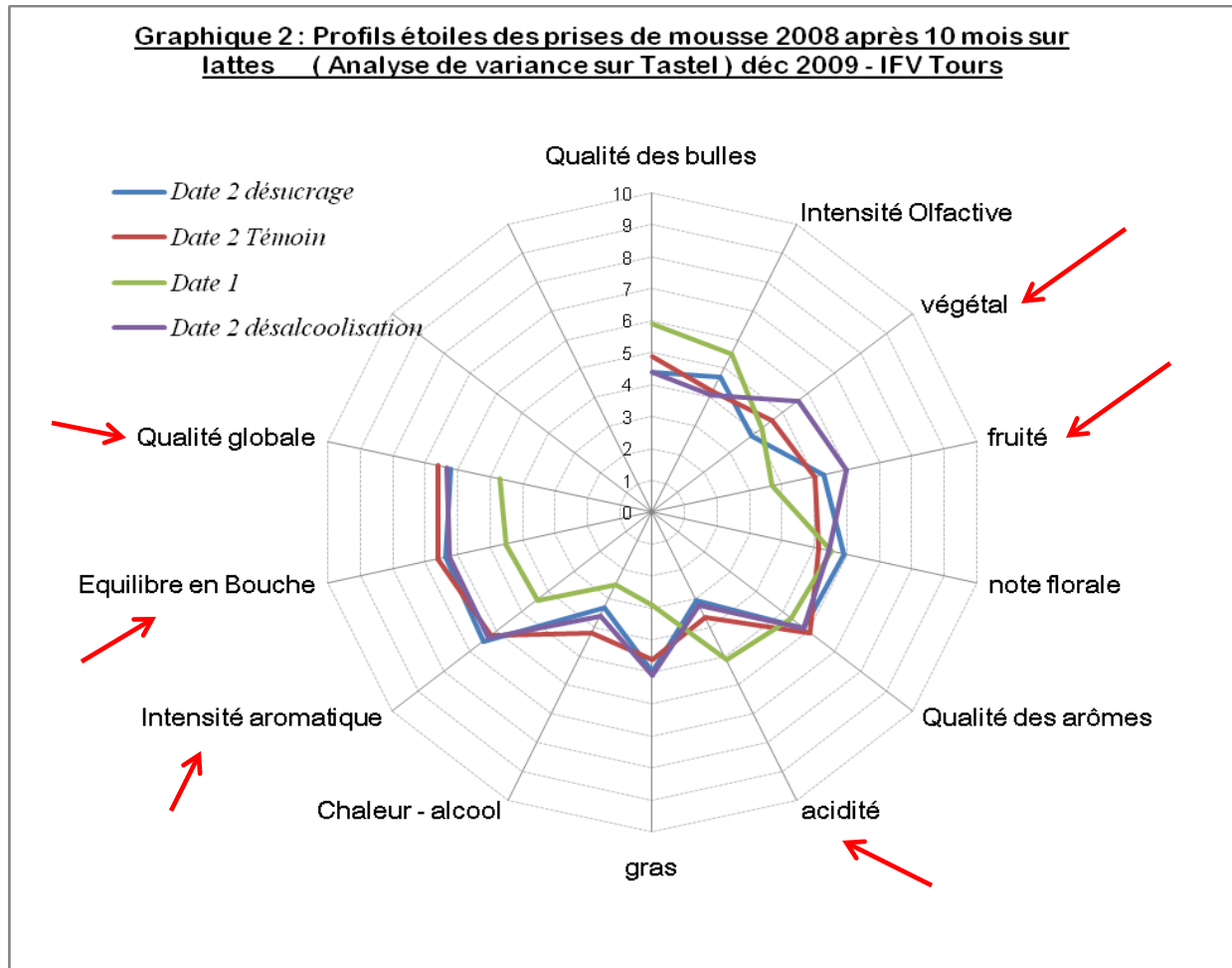
Incidence des techniques innovantes :

- désucrage sur moût
- désalcoolisation sur vin

Millésime	Ac.Totale	Alcool	pH
2007	+ 4%	- 1,42%	- 0,3%
2008	+ 3% + 2%	- 1,6% - 1,85%	- 0,6% - 0,6%
2009	+ 3,5% + 2%	- 1,7% - 1,9%	- 0,8% - 0,7%

Incidence de la réduction du TAP sur l'analyse sensorielle:

Graphique 2 : Profils étoiles des prises de mousse 2008 après 10 mois sur lattes (Analyse de variance sur Tastel) déc 2009 - IFV Tours



Incidence de la réduction du TAP sur la composition aromatique des vins :

	Modalités			
	Date 1	Date 2 Témoin	Date 2 issue du désucrage	Date 2 issue de la désalcoolisation
Ethanol % vol.	13,07	14,62	13,12	12,89
Composés fermentaires en µg/L				
Esters (hexanoate + octanoate + décanoate) d'éthyles	889	2466	2005	1558
Acétate d'éthyles (acétate d'hexyle, de b-phénylethyl)	355	574	510	463
Acétate d'isoamyle en mg/L	1,592	1,993	1,925	1,701
Composés de vieillissement en µg èq.de 4-nona./L)				
Glycosides de composés d'arômes totaux	158	111	138	135
dont C13	94	53	67	74
Norisoprénoïdes libres en µg/L				
TDN	0,160	0,208	0,186	0,202
β-damascénone	1,889	2,309	2,055	2,369
β-ionone	0,195	0,059	0,046	0,064

Conclusion

Le gain qualitatif de la récolte plus tardive est très significatif au niveau sensoriel

La réduction de la teneur en sucres par procédé REDUX® est conforme aux prévisions : perte de 8% du volume par degré retiré, fraction de sucres semi-concentré utilisable pour la prise de mousse : validation industrielle

Procédé REDUX® → légère augmentation AT non perceptible à l'analyse sensorielle
→ Légère perte aromatique non perceptible

La réduction du TAV par désalcoolisation est conforme aux prévisions (validation industrielle) sans modification analytique importante

La perte aromatique par la technique de désalcoolisation sur vin est plus importante que celle résultant de la réduction de la teneur en sucres par procédé REDUX[®], mais sans conséquences significatives sur le profil sensoriel du vin

Les prises de mousse réalisées sans problèmes après l'utilisation des deux techniques confirment la possibilité d'utiliser le semi-concentré

Si les pertes aromatiques existent, elles sont très largement compensées par le gain qualitatif obtenu en repoussant la date de récolte



Pascal Poupault IFV Pôle Val de Loire-Centre

Merci de votre attention



TOUCH THE HISTORY



OIV
International Organisation
of Vine and Wine

