

# AFFINAGE DES VINS: UN TRAVAIL DE FUNAMBULE

Le millésime 2013 se démarque des années précédentes par son caractère tardif, obligeant vignerons et œnologues à revoir leurs habitudes et à adapter leurs process de vinification. Désormais, les dés sont jetés et la qualité des vins au sein des vignobles français est marquée par une forte hétérogénéité. Le travail d'élevage et de préparation à la mise seront déterminants afin d'assurer la préservation ou l'amélioration des équilibres.

## GRAS ET VOLUME : LES POLYSACCHARIDES S'INVITENT DANS LA BALANCE

Si les polysaccharides du raisin représentent une source essentielle de gras et de volume en bouche, en 2013 les conditions de macération et la qualité des baies n'auront pas toujours permis d'extraire un potentiel suffisant durant la cuvaison.

C'est alors que les levures ont leur rôle à jouer. Les lies levuriennes sont en effet appréciées pour leur capacité à libérer des polysaccharides et peptides susceptibles d'intervenir dans la stabilisation et l'expression des arômes ainsi que sur la rondeur et l'équilibre. Mais la composition des différentes souches (indigènes ou non) en polysaccharides pariétaux est extrêmement variable tant en quantité qu'en qualité, si bien que les lies de fermentation se révèlent parfois décevantes.

### SPHÈRE, L'ELEVAGE TOUT EN RONDEUR

Afin d'optimiser la qualité de l'élevage sur lies et de l'accélérer, IOC a sélectionné une fraction de levure inactivée particulièrement riche en polysaccharides et peptides actifs : SPHERE

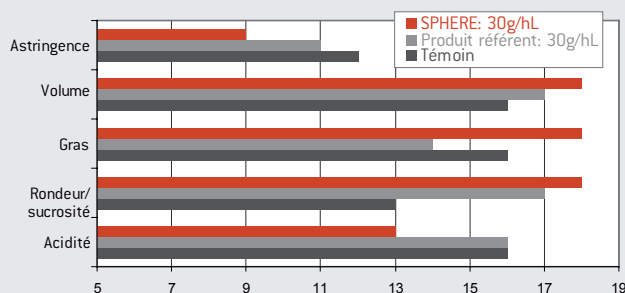


En partenariat avec IOC, le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation de l'Université de Bourgogne (Dijon) a finalisé une étude visant à définir ce qu'étaient le gras et le volume, puis a confronté cette définition à l'emploi de levures inactivées. Les vins blancs avec SPHERE ont été jugés comme de meilleurs exemples de gras et de rondeur que les témoins. En vin rouge, c'est le volume en bouche qui ressort significativement mieux exprimé par l'ajout de SPHERE.

D'une manière plus générale, SPHERE a permis dans différents cas de figure :

- un enrobage des acidités excessives,
- une restauration de l'équilibre gustatif vers le gras, la rondeur et le volume en bouche,
- une meilleure tenue de la structure et des arômes dans le temps.

SPHERE s'utilise dès la fin de fermentation alcoolique (10 à 30 g/hL) et peut rester en contact pendant une partie (2 semaines) ou tout l'élevage, selon la dégustation.



Résultats d'analyse sensorielle sur essai comparant SPHERE à un témoin sans ajout et à une autre formulation dérivée de levures – pinot noir – Bourgogne – 9 mois d'élevage sur lies.

### ULTIMA, L'INSTANTANÉ

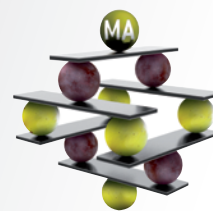
La connaissance et l'expertise acquises par IOC sur les notions de gras et volume s'est étendue à d'autres fractions de levures interagissant avec l'équilibre du vin. Les formulations riches en mannoprotéines *ultiMA soft* et *ultiMA fresh* ont également un impact sensoriel spécifique, tant sur la sucrosité que sur la rondeur et la persistance aromatique.

Cet impact différera selon la matrice-vin et la dose, mais on retiendra aussi que :

- *ultiMA soft* limite l'agressivité acide, apporte de la douceur et de la souplesse,
- *ultiMA fresh* diminue plus particulièrement l'amertume, enrobe les sensations brûlantes tout en restituant de la fraîcheur en bouche.

Ces formulations sont 100% solubles et peuvent s'ajouter avant filtration des vins sans perte des qualités acquises. Des tests préliminaires de dosage (5 à 25 g/hL) restent préférables dans tous les cas, faciles à réaliser puisque l'impact est visible rapidement après ajout : on incorpore généralement *ultiMA* la veille de la dégustation.

**ultiMA**  
L'art de l'équilibre



## EFFET STRUCTURANT : LES TANINS JOUENT UN RÔLE INCONTOURNABLE

L'équilibre des vins par l'apport de tanins peut s'effectuer tout au long de l'élevage en blanc, en rosé et en rouge.

Le gain de structure et d'équilibre sont dépendants de l'origine, de la qualité et de la dose d'emploi.

Les tanins œnologiques proviennent de différentes sources et sont répartis en 2 groupes :

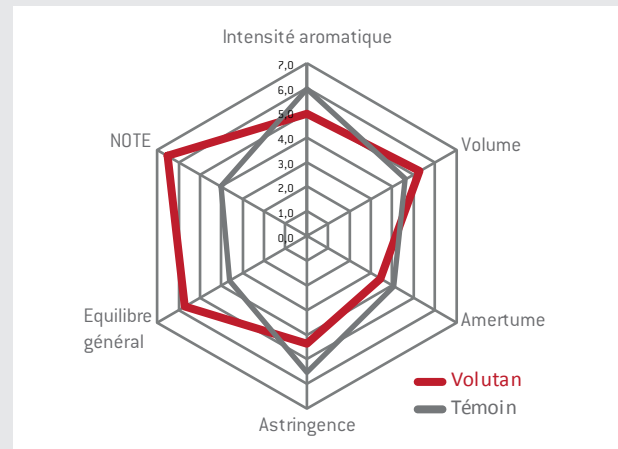
- Les tanins hydrolysables : châtaignier, chêne, noix de galle, tara
- Les tanins condensés : quebracho, pellicule et pépin de raisin

Diverses propriétés sont connues, résultant de la nature même des tanins. Elles influencent l'élevage des vins : actions anti-oxydantes, stabilisatrices de la couleur et/ou structurantes, particulièrement pour les vins présentant des maturités phénoliques faibles.

IOC a sélectionné de façon rigoureuse ses tanins pour une efficacité optimale sans apport d'astringence ou d'amertume.

Le graphique ci-après présente les résultats de l'analyse sensorielle d'un vin rouge des Côtes du Rhône (assemblage de syrah, grenache et carignan) caractérisé par une faible maturité. Ce vin révèle à la suite d'un apport de 3 cL/hL de Volutan en

deux fois lors de l'élevage (2 fois 1,5 cL/hL), un équilibre général et une note globale bien supérieurs au témoin.



Le Volutan est un tanin issu 100% de raisin (pellicule et pépin) et spécifiquement dédié aux vins rouges manquant de structure.



### COMMENT FAIRE SON CHOIX ?

Chaque tanin œnologique présente des caractéristiques organoleptiques très différentes. C'est pour cette raison que l'IOC met à votre disposition des « doses bouteilles » vous permettant de faire le bon choix. Celui qui respectera au mieux votre vin tout en apportant équilibre et structure.



## RÉVÉLONS VOTRE DIFFÉRENCE ... LA COMBINAISON PARFAITE

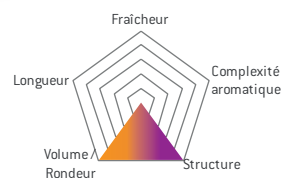
L'apport couplé de tanins œnologiques et de bio-produits riches en mannoprotéines levuriennes est un outil permettant potentiellement :

- de stabiliser la matière colorante par la formation de complexes colorés stables,
- d'augmenter la fraîcheur et le fruité grâce aux liaisons entre les mannoprotéines et les composés aromatiques du vin, tout en préservant ces arômes contre l'oxydation à travers le pouvoir anti-oxydant des tanins,
- d'accroître la sensation de volume en raison de la formation de complexes tanins/ mannoprotéines,
- d'apporter de la structure tout en réduisant l'astringence.

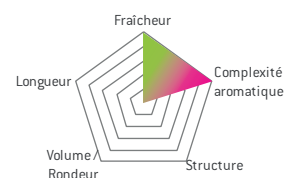
Ces apports doivent être raisonnés par rapport à l'équilibre même de vos vins. En effet, les interactions sont si complexes que toutes les combinaisons sont possibles. Nous vous proposons quelques exemples, mais dégustations et tests préalables restent recommandés afin d'atteindre votre objectif produit.



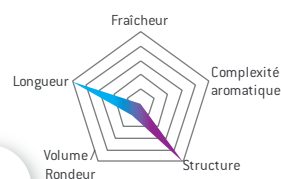
### Structure et Volume : ultiMA soft + Volutan



### Fraîcheur et Complexité : ultiMA fresh + Tanifase Elevage



### Structure et Longueur : ultiMA fresh + Exgrap Tan



### Rondeur et Révélation aromatique : ultiMA soft + Exgrap Pel

