

L'HÉTÉROGÉNÉITÉ, CONSÉQUENCE PROBABLE DU GEL

L'épisode intense de gel qui a sévi dans de nombreuses zones viticoles françaises mais également dans le nord de l'Espagne et de l'Italie a dessiné une nouvelle carte des process œnologiques. En effet, l'hétérogénéité de la maturation des raisins sera très probablement au rendez-vous des vendanges 2017 dans les vignobles les plus touchés.

RÉÉQUILIBRER LA MATURITÉ : L'INCONTOURNABLE IOC R 9008

La levure **IOC R 9008** sera sans conteste l'outil de choix pour vinifier les vendanges rouges connaissant des maturités aromatique et phénolique imparfaites ou hétérogènes.

En effet, à de nombreuses reprises et sur bien des cépages (merlot, grenache, syrah, cabernet...), **IOC R 9008** a montré sa propension à orienter le caractère aromatique vers des notes de fruits mûrs qui masquent les arômes végétaux et/ou herbacés.

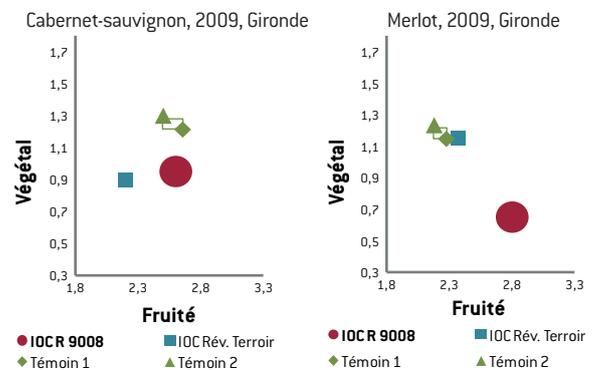
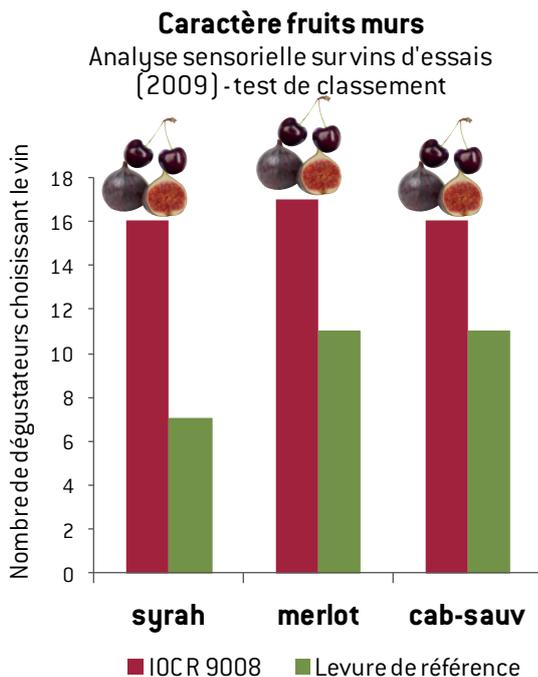
Par ailleurs, sa forte production de polysaccharides pouvant se lier aux polyphénols contribue au volume en bouche et à la diminution des sensations tanniques agressives.

Enfin, robuste et souple à la fois, **IOC R 9008** fermente en toute sécurité, et produit peu d'acidité volatile, tout en favorisant les fermentations malolactiques.

Pour ce millésime 2017, IOC recommande fortement l'emploi de cette levure pour vins rouges, notamment dans les cas suivants :

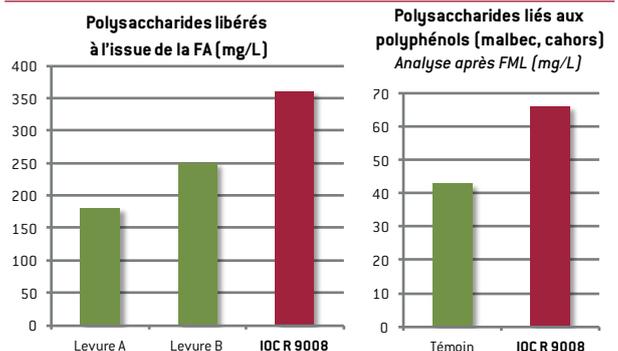
- maturité générale insuffisante ;
- maturité hétérogène, millerandage ;
- décalage entre maturités phénolique/aromatique et technologique ;
- vinification de cépages riches en pyrazines (cabernet, merlot...).

IOC R 9008: une levure qui favorise les notes fruitées mûres



Expérimentations Chambre Agriculture de Gironde

Les vins IOC R 9008 ressortent plus fruités, et moins végétaux en analyse sensorielle.



LES ITINÉRAIRES INÉVITABLES POUR CONTRER LA SOUS-MATURITÉ

L'EXTRACTION ET LA MACÉRATION : FONDAMENTALES

En cas de faible maturité, les pellicules des raisins sont épaisses, ralentissant l'extraction de jus comme de composés d'intérêt (anthocyanes, tanins et précurseurs d'arômes). Etant donné les faibles volumes attendus en raison du gel, l'augmentation des rendements en jus au pressoir sera d'actualité.

Le vinificateur aura tendance à vouloir travailler de manière plus importante le marc par des procédés physiques (pigeages, remontages, délestages...). Ainsi, pour gérer les sous-maturités, il faut se garder d'interventions physiques trop poussées en fin de fermentation alcoolique, qui auront pour conséquence d'extraire par l'alcool des tanins secs et astringents provenant des pépins.

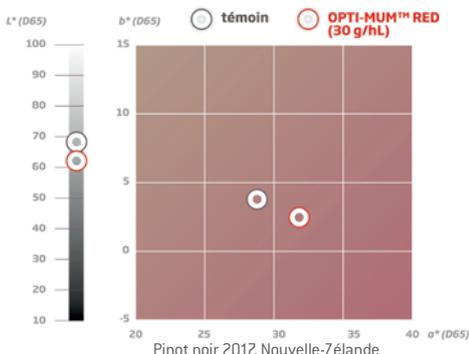
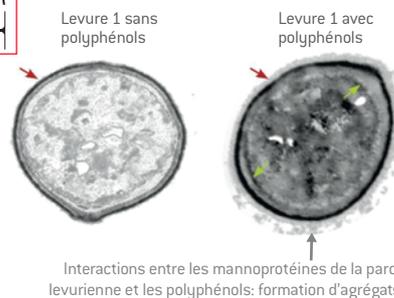
Pour éviter l'obtention de verdeur et dureté, l'outil de choix sera une enzyme concentrée à intégrer à la vendange avant la fermentation alcoolique. En fragilisant les parois cellulaires du raisin, **EXTRAZYME TERROIR** permettra ainsi un travail mécanique plus doux, et une extraction enzymatique sélective de composés qualitatifs (couleur, jus...). **EXTRAZYME FRUIT** ira au-delà, en amplifiant également les notes fruitées mûres grâce à la révélation de C13-norisoprénoides, répresseur des caractères végétaux. L'action enzymatique permettra aussi la libération de polysaccharides contribuant au gras et à la rondeur.

L'action enzymatique permettra aussi la libération de polysaccharides contribuant au gras et à la rondeur.

OPTIMUM-RED, UN NOUVEL AUTOLYSAT AUX PROPRIÉTÉS UNIQUES



Grâce à l'apport de certaines technologies de pointe (microscopie de force atomique par exemple) et aux récents travaux de recherche de Lallemand en partenariat avec l'INRA et l'INSA de Toulouse, il est maintenant possible d'observer le niveau d'interaction entre les polysaccharides des parois de la levure et les polyphénols. Ces avancées ont permis d'identifier une souche particulièrement intéressante de par son comportement adhésif et la longueur accrue des chaînes de mannoprotéines en surface. Un autolysat issu de cette levure s'est révélé particulièrement intéressant technologiquement.



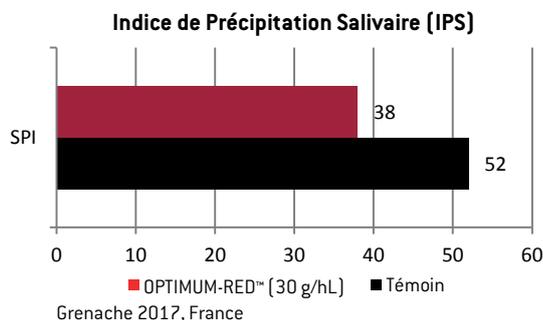
Une couleur plus intense

Dans de nombreux cas, un effet positif de l'ajout d'OPTIMUM-REDTM en début de fermentation a été constaté sur la couleur des vins dès la fin de la fermentation alcoolique et après stabilisation. La figure 1 montre que le vin issu de la fermentation avec OPTIMUM-REDTM présente une couleur plus sombre et plus rouge. De plus, son ΔE calculé à partir des trois paramètres est de 4,7 (un professionnel entraîné discerne à l'œil nu un ΔE de 3).

Une diminution significative de l'astringence

De même, l'impact sur la diminution de l'astringence est notable, comme le reflète l'indice de précipitation salivaire (IPS) qui mesure la réactivité des protéines salivaires vis-à-vis des polyphénols du vin. La figure ci-contre montre une différence très significative directement corrélable avec une diminution de l'astringence pour le vin.

Les vins vinifiés avec **OPTIMUM-REDTM** ont aussi révélé plus de fraîcheur, plus de volume/rondeur, une structure tannique et une concentration plus importante, ainsi qu'une meilleure longueur en bouche.



LA FERMENTATION MALOLACTIQUE : UN LEVIER SOUS-ESTIMÉ

Généralement, la fermentation malolactique contribuera à assouplir les vins issus de vendanges manquant de maturité. Cependant, le vinificateur peut aller plus loin en choisissant soigneusement son micro-organisme.

MAXIFLORE SATINE est ainsi une bactérie oenologique qui peut consommer certains composés en C6, responsables de saveurs herbacées. Elle a également la capacité de diminuer les sensations d'astringence comparativement aux autres bactéries.