

DÉGRADATION DE L'ÉTAT SANITAIRE DES RAISINS : ATTENTION AU CUIVRE



Conséquence d'une météorologie déplorable sur la fin de printemps et ce début d'été, le mildiou fait parler de lui sur de nombreuses zones viticoles françaises. Cette pression fongique entraîne quelquefois une utilisation importante de cuivre qui n'est pas sans conséquence pour la gestion de la vinification.

Quelles conséquences de la présence de cuivre sur la fermentation alcoolique et les qualités aromatiques du vin ?

Le cuivre présent dans le moût ne provoque que rarement des problèmes de cinétiques de fermentation alcoolique. À ce titre, aucune levure de la gamme IOC n'est classée parmi les levures extrêmement sensibles au cuivre.

Cependant, le cuivre peut, sans mettre en danger la fermentation elle-même, orienter la levure vers des métabolismes indésirables, dont la production d'acidité volatile. Et ce, à partir de teneurs avoisinant les 7 mg/L.

Il ne faut pas davantage négliger les pertes aromatiques : le cuivre élimine très fortement les thiols variétaux fruités, parfois déjà avec des teneurs inférieures au mg/L, et présente également un impact négatif sur les concentrations en esters fruités et floraux.

Véritable catalyseur d'oxydation, le cuivre rend également le moût plus vulnérable aux méfaits de l'oxygène. Il y a tout intérêt à en réduire les quantités dans le jus.

Limiter les teneurs en cuivre avant fermentation : comment ?

La macération pelliculaire, le débourageage, concourent à diminuer pour partie la concentration en cuivre des moûts de raisin. Cela ne suffit pas toujours.

En blanc ou rosé, le jus d'écoulement au chargement du pressoir est celui qui contient le plus de cuivre et de polyphénols oxydables. Le mettre de côté peut être judicieux.

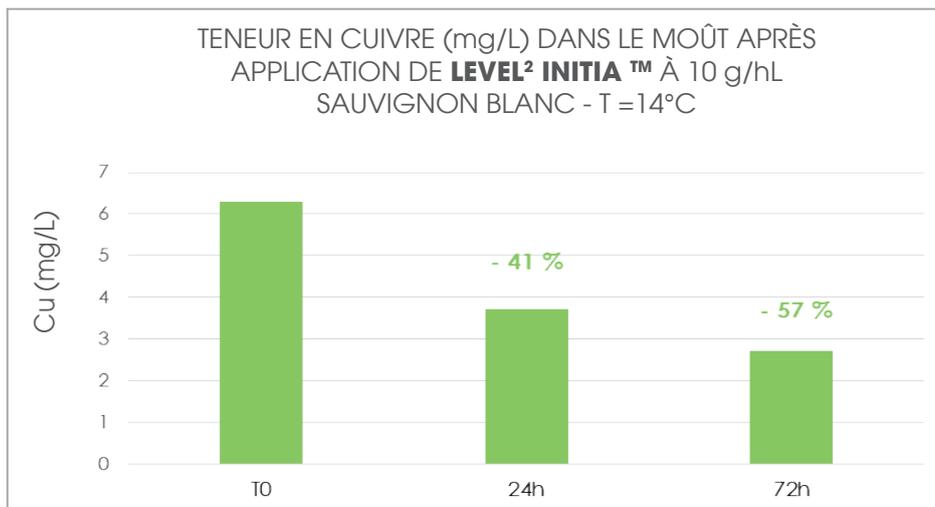
On recommandera ensuite d'utiliser des formulations à base de dérivés de chitine pour capturer une partie du cuivre et protéger de l'oxydation : **QI FINE™*** pour le collage des moûts, et **QI'UP XC™*** comme adjuvant de flottation. L'utilisation de **GLUTASTAR™** peut également s'imposer pour éliminer les quinones impliquées dans les oxydations en chaîne.



IOC propose cependant cette année deux solutions adaptées pour gérer plus précisément cette difficulté.

*Se référer à la réglementation en vigueur

Une levure non fermentaire qui consomme l'oxygène et capte le cuivre

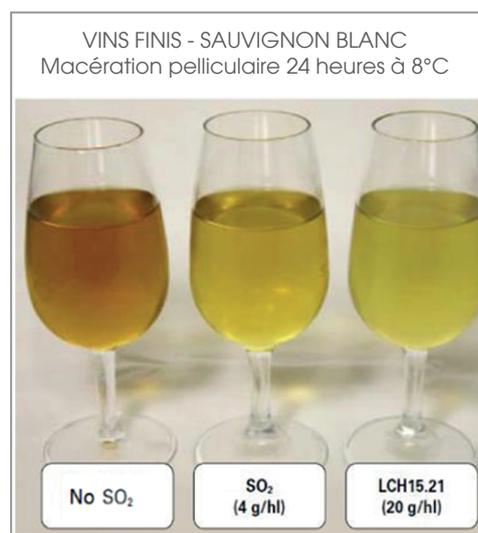


Isolée et sélectionnée en terroir bourguignon par IFV Beaune, utilisable en vinification BIO, **LEVEL² INITIA™** s'impose comme la nouvelle référence pour protéger les qualités sensorielles des moûts blancs ou rosés. Cette levure *Metschnikowia pulcherrima* ne présente pas de capacités fermentaires, ce qui permet de l'utiliser en sortie de pressoir sans risque de départ en fermentation sur bourbes.

Elle possède surtout, grâce à son métabolisme spécifique de synthèse lipidique membranaire, une capacité exceptionnelle à consommer rapidement l'oxygène dissous dans le moût, limitant ainsi les phénomènes d'oxydation. Et ce d'autant plus compétitivement, vis-à-vis des oxydases du raisin, qu'on se place à basse température.

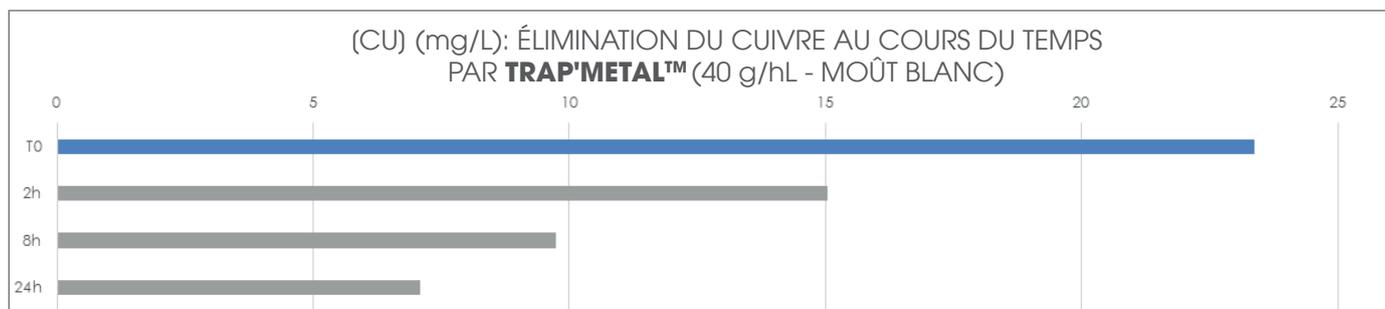
Elle présente aussi une forte aptitude à absorber en parallèle une partie du cuivre éventuellement présent.

Ces deux propriétés combinées permettent d'envisager une protection facilitée des jus vulnérables de cette année, une préservation des arômes et une couleur plus fraîche, moins évoluée. **LEVEL² INITIA™** peut notamment s'utiliser pour compléter l'action d'un sulfitage (jusqu'à 4 g/hL de SO₂).



Une formulation synergique pour piéger le cuivre des jus

Mettre tous les bons joueurs dans la même équipe, c'est le but que s'est fixé **TRAP'METAL™**. Cette formulation associe les capacités de chélation du cuivre possédées par le chitosane, la PVI-PVP et les écorces de levures.



TRAP'METALS™ se montre à ce titre plus efficace que la PVI-PVP pure et propose une solution moins chère, plus douce et moins chimique. La formulation s'utilise sur moût au débouillage, permet également une élimination du fer et une diminution des risques de pinking et de déperdition des thiols variétaux.

N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur IOC pour en savoir plus sur ces leviers de protection des jus.