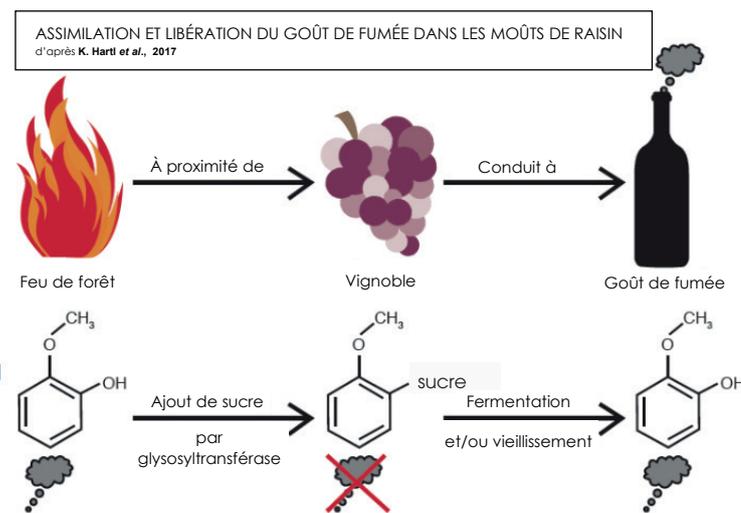


INCENDIES : GÉRER LES GOÛTS DE FUMÉE



Les récents incendies qui ont touché le Var ont laissé des cicatrices durables. Ils sont également fortement susceptibles d'induire la libération de composés aromatiques responsables du « goût de fumée » dans les vins. Comment les élaborateurs peuvent-ils limiter les risques de déviation ? Réagissant depuis quelques années aux épisodes incendiaires qui ont touché l'Australie, la Californie et bien d'autres pays, IOC livre les premiers éléments de réponse issus de ses recherches.

Quels sont les agents responsables du goût de fumée ?



Les composés libérés par la fumée d'incendie peuvent être des gaïacols et des crésols. Ils s'adsorbent à la surface des baies (sans migration vers la pulpe) ou sur les feuilles à partir desquelles ils pourraient migrer ensuite rapidement vers les fruits.

Évidemment, le risque est d'autant plus élevé que l'incendie survient à date rapprochée des vendanges.

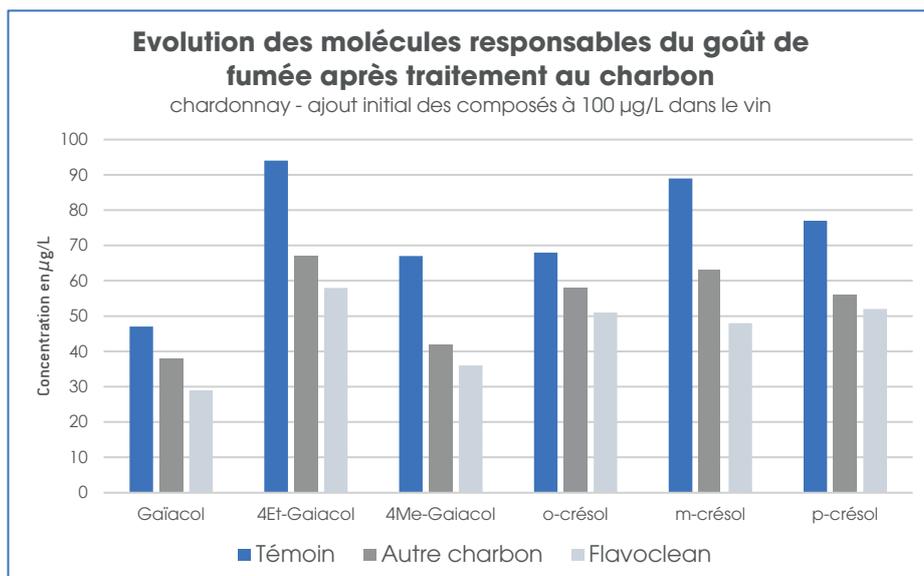
Une grande partie de ces molécules va être sensoriellement inactivée par liaison avec un sucre, qui les rend non volatiles, donc inodores. Mais ce n'est que partie remise, car au cours de la fermentation et/ou du vieillissement du vin, des hydrolyses se produisent et vont révéler le défaut initialement peu perçu sur moût. Il s'agit donc d'une bombe à retardement.

Les bons gestes pour limiter l'importance du goût de fumée

On trouve une forte teneur en ces composés dans les feuilles, il convient donc d'exclure le matériel foliaire de la récolte. La vendange manuelle est à ce titre à privilégier.

La première centaine de litres obtenue par autopressurage durant le transport ou par pressurage direct est généralement la fraction la plus contaminée. Elle sera écartée.

La macération est un facteur de risque, et il a été noté que de faibles températures durant cette étape permettent d'obtenir moins de gaïacol (à 10 °C, la moitié de la teneur obtenue à 25 °C).

Les traitements œnologiques curatifs : libérer pour mieux ôter


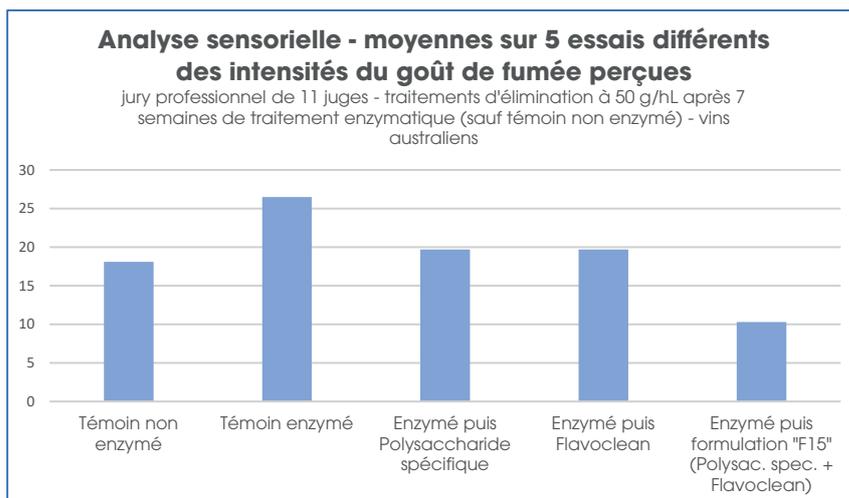
La stratégie que nous retenons généralement est de libérer tout le potentiel d'altération sur vin, afin d'éviter de mauvaises surprises ultérieures. On utilise pour cela **MYZYM AROMA™**, qui va briser la liaison sucre / molécule odorante responsable du défaut. Après sept à huit semaines d'action enzymatique, on pourra alors traiter le vin pour éliminer une partie des composés impliqués.

Après cette révélation du défaut, l'alliance osmose inverse / sorbant est efficace mais peu sélective.

Les agents de collage type PVPP, protéines de toutes sortes, bentonites ont quant à eux montré une faible efficacité. À ce jour, nous avons pu montrer lors de différents essais que le charbon **FLAVOCLEAN™** est le plus efficace vis-à-vis de cet objectif.

Cependant, pour réduire l'impact négatif du charbon sur les arômes positifs du vin, IOC a travaillé sur une formulation optimisée reposant sur une synergie d'activités entre le charbon et un composé de nature polysaccharidique. Cette formulation expérimentale « **F15** » peut faire l'objet d'essais en petits volumes sur demande.

L'utilisation de mannoprotéines, de certains tanins ou de morceaux de bois, par leur contribution sur la complexité aromatique, peut aussi faciliter le masquage de ces défauts sans les éliminer toutefois.


Protocole de traitement pour vins blancs ou rosés : la proposition IOC contre les goûts de fumée

Pressurage	Retirer les 100 premiers L de jus. Ajout d'enzyme de clarification pour sédimentation (MYZYM ULTRA CLARIF™, MYZYM READY EXTREM™) ou flottation (MYZYM READY'UP™) rapide.
Clarification	Flottation recommandée pour réduire le temps de contact jus/particules. Utilisation de QI'UP XC™ pendant cette étape pour diminuer les teneurs en gaïacols et crésols.
Fermentations	Ajouter MYZYM AROMA™ (5 g/hL) aux 2/3 de la fermentation alcoolique.
Attente	L'action de l'enzyme doit s'étendre sur 8 semaines minimum.
Traitement	FLAVOCLEAN™ ou formulation « F15 » (préparée un jour avant) à 60 g/hL. Agiter 2 fois par jour sur 48 heures pour garder le produit en suspension.
Fin de traitement	INOBENT™ 20 g/hL pour stopper l'activité enzymatique et faire sédimenter le charbon.
Affinage	Si nécessaire, employer des outils de finition telles que des mannoprotéines (gamme ULTIMA™) et/ou des tanins (gammes PRIVILEGE™ et ESSENTIAL™) après des essais labo.

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