

# RÉÉQUILIBRER LA MATURITÉ ET LIMITER LES HÉTÉROGÉNÉITÉS DANS LES VINS ROUGES

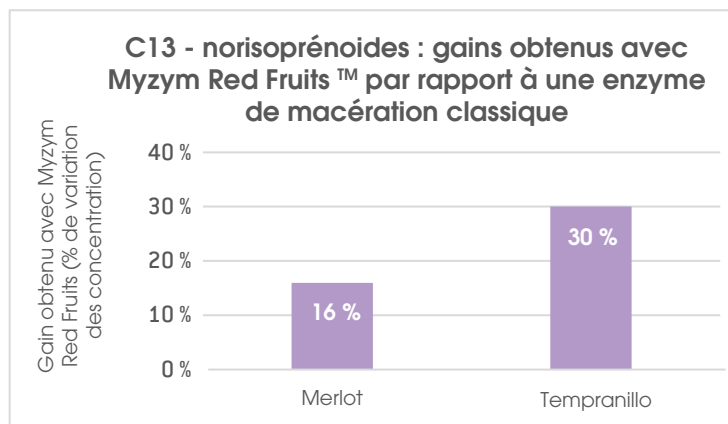


© Crédit photo : Guenael Kessler

Le contexte actuel d'excès climatiques de plus en plus fréquents déséquilibre les maturités aromatiques et gustatives des raisins, rendant le travail de vinification de plus en plus difficile. Le décalage de maturité des raisins notamment obtenu à la suite du gel exceptionnel du début du mois d'avril amène aujourd'hui les vignerons à trouver des alternatives pour estomper les conséquences de ces hétérogénéités. A ce titre, plusieurs leviers d'actions innovantes sont à présent à votre disposition afin d'harmoniser les paramètres de la vendange et des vins rouges.

## Harmoniser la maturité aromatique

La révélation des notes de fruits mûrs comble les hétérogénéités



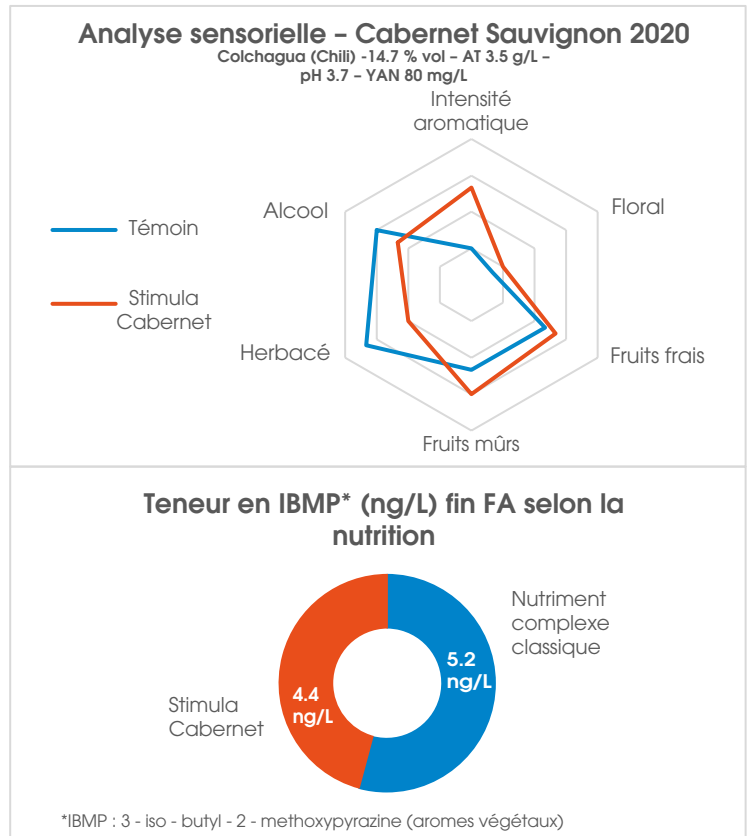
Dès la réception vendange, l'ajout d'une enzyme spécifique permet la répression du caractère végétal et la libération d'arômes fruités. A partir de précurseurs non-odorant dans le moût, **MYZYM RED FRUITS™** libère en particulier de la  $\beta$ -damascenone.

Ce composé qui fait partie de la famille des C-13 norisoprénoïdes, promeut les arômes fruités et masque les notes herbacées.

D'autre part, certaines levures contribuent également à l'amélioration gustative des vins et à la révélation des précurseurs d'arômes fruités. Par leur métabolisme, elles libèrent des polysaccharides qui entrent en interaction avec les polyphénols du raisin, favorisant l'enrobage des vins. C'est particulièrement le cas de la levure **IOC R9008™**, également reconnue pour sa libération importante de terpénols, une famille de molécules odorantes favorisant les notes de fruits mûrs et d'épices. Compléter un ajout de **MYZYM RED FRUITS™** par une fermentation alcoolique avec **IOC R9008™** profite ainsi à la complexité aromatique des vins rouges et structure les vins en manque de maturité.

**La nutrition comme balancier aromatique**

L'environnement nutritionnel de la levure est également primordial dans cet objectif de valorisation aromatique. La sélection d'une formulation à base d'autolysats de levures spécifiques, riche en peptides et en biotine, assure la viabilité des levures tout en optimisant la révélation d'arômes. **STIMULA CABERNET™** garantit en particulier une nutrition équilibrée favorable à l'expression des esters fruités de la vendange. Ce nutriment stimule les phénomènes d'estérifications, mécanismes révélateurs de certains arômes. Sa forte concentration en peptides de petite taille renforce la synthèse des esters en cours de fermentation alcoolique. Préconisé au 1/3 de la FA, **STIMULA CABERNET™** a permis de réduire les notes herbacées, tout en libérant intensément les arômes fruités du raisin.

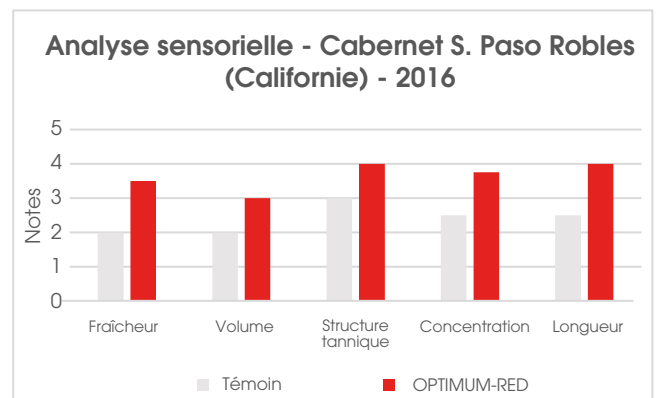

**Favoriser l'équilibre gustatif et l'enrobage des vins**

Si les polysaccharides du raisin représentent une source essentielle de gras et de volume en bouche dans les vins, les conditions de macération (pellicules souvent épaisses) et parfois l'hétérogénéité de maturité des baies ne permettent pas toujours d'extraire un potentiel suffisant durant la cuvaison. Les lies de levures sont ainsi appréciées pour leur capacité à libérer des polysaccharides et peptides susceptibles d'intervenir sur la rondeur et l'équilibre, mais également sur la perception de la fraîcheur ou de la structure. Les macromolécules peuvent aussi jouer un rôle aromatique non négligeable en se liant aux composés olfactifs du vin. Mais la composition des différentes souches de levures (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, voire microbiologiquement et sensoriellement néfastes. L'autolyse parfois trop lente de ces lies renforce d'autant plus la déception et les risques. L'utilisation d'alternatives-lies spécifiquement sélectionnées permet d'optimiser ce phénomène.

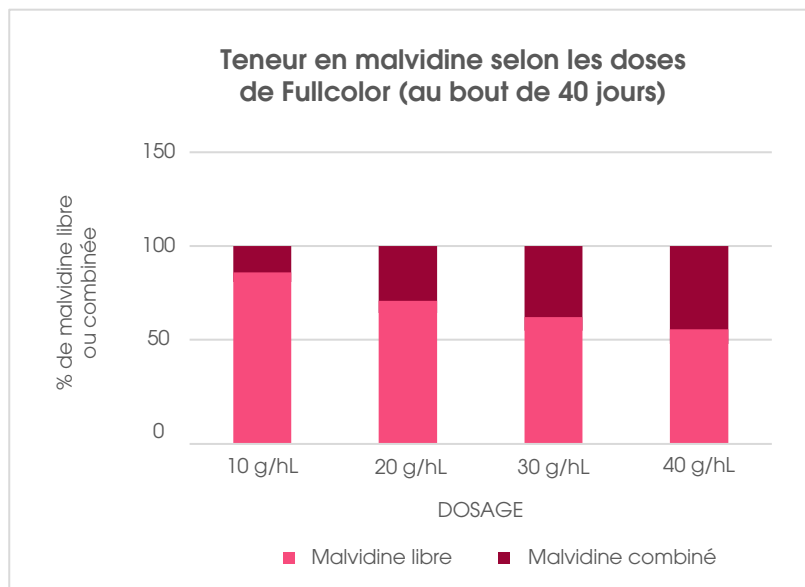
**Contribuer à l'intensification de la rondeur**

Les constituants pariétaux de levures issues d'autolyse contrôlée sont capables d'interagir avec les polyphénols. Reposant sur certains de ces mécanismes, **OPTI-MUM RED™** permet l'amélioration de la rondeur en bouche. Les interactions entre les macromolécules libérées par cet autolysat et les tanins se traduisent aussi par une réduction importante de l'astringence et un meilleur maintien de l'intensité colorante dans les vins.

De nombreux essais en instituts et en caves dans des conditions variées (différents cépages, régions et pays viticoles) ont démontré l'impact positif d'**OPTI-MUM RED™** sur la stabilisation de la couleur, confirmée sur de nombreux mois, la sensation de sucrosité, ainsi que la perception du volume en bouche et la diminution de la dureté.



## Garantir une stabilité organoleptique et gustative



**FULLCOLOR™** présente pour sa part la capacité de compenser le déficit en structure et en éclat sur des millésimes moins riches et déséquilibrés en contenu polyphénolique. Cette formulation composée de tanins œnologiques proanthocyanidiques couplés à des polysaccharides levuriens stabilise la matière colorante. La préservation de cette couleur est directement liée à la combinaison de **FULLCOLOR™** avec la malvidine libre, principal anthocyanoside coloré mais instable dans le milieu. Cet enrobage permet donc de limiter la combinaison de la malvidine avec d'autres molécules la rendant incolore. Un ajout à 40 g/hL permet d'obtenir des vins plus stables avec une intensité colorante importante.

**OPTI-MUM RED™** et **FULLCOLOR™** peuvent être utilisés seuls, selon l'équilibre gustatif recherché, mais ils sont également très souvent associés pour bénéficier d'une part de leurs mécanismes complémentaires sur la stabilisation de la matière colorante, et d'autre part de leur synergie gustative.

## Des bactéries qui impactent la sensation de maturité

L'équilibre apporté par certaines souches de bactéries lactiques permet de valoriser la qualité des tanins et de limiter les sensations amères dans les vins. **MAXIFLORE SATINE™** est une souche de bactérie lactique sélectionnée qui contribue à diminuer nettement l'astringence et l'amertume des vins rouges. Elle réduit également les notes herbacées par conversion des acides gras en C6 et C8 en esters fruités.

D'autres bactéries, comme **MAXIFLORE ELITE™** ou **EXTRAFLORE COMPLEXITY™**, présentent une activité glycosidasique importante permettant le développement des arômes de fruits mûrs comme les terpénols.

Pour plus d'informations, prenez contact avec votre interlocuteur IOC.

