



## RÉÉQUILIBRER LES CUVÉES 2021 : PEUT-ON IMAGINER UN AFFINAGE NATUREL ?



Le millésime 2021, bien souvent entaché par de nombreuses hétérogénéités au vignoble, a été (et est encore) difficile à gérer de part sa complexité technique. Pour les producteurs et les œnologues, le rééquilibrage des vins est à ce jour un enjeu important après les différents épisodes fermentaires.

### LES EXTRAITS PROTÉIQUES DE LEVURES COMME CONTRIBUTEUR GUSTATIF



Comme le souligne notre équipe d'œnologues à Cormontreuil dans la Marne, ce rééquilibrage repose notamment sur le collage des vins : « La filtration ne remplace pas le collage qui est bien davantage qu'une simple clarification ! » précisent Nicolas Dupin et Johnny Dupont.

Pour ma part, la pratique du collage sur vins blancs est **favorable à la révélation du potentiel gustatif des vins**. Des colles alternatives comme **FYNEO™**, **FISHANGEL™** ou **QI FINE™** complétées par un ajout de **TANIN TC™** permettent d'observer des changements radicaux de perceptions gustatives.

Philippe Narcy, Directeur du laboratoire de Bar-sur-Seine

« Au-delà du gain économique, il se présente comme un **affinage** des vins pendant l'élevage » soulignent Bertrand Roger et Jacques-Emmanuel Barbier, Directeur du laboratoire IOC de Cormontreuil.

« **Le collage gomme les déséquilibres liés à l'amertume ou à la sécheresse de ce millésime 2021 hétérogène, en agissant notamment sur les polyphénols oxydables** » indique Philippe Narcy. « Il sera cette année essentiel à la réussite des élevages. »

**FYNEO™**, extrait protéique de levure, fait partie des agents de collage naturels et alternatifs capables de clarifier efficacement les vins en élevage. Sa capacité à **fixer et faire précipiter certains tanins verts** lui permet de diminuer la sensation d'astringence, d'amertume et d'augmenter le volume en bouche.

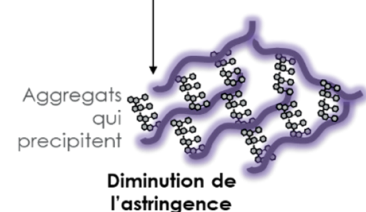
Ces protéines flocculent avec les composés phénoliques sensibles à l'oxydation ce qui contribue à **éliminer les finales amères et dures** tout en préservant la qualité aromatique des vins.

« Au-delà du potentiel clarifiant et de la filtrabilité, **un gain de stabilité gustative et organoleptique se manifeste sur les vins où l'ampleur et la longueur en bouche se dévoilent nécessairement. On retrouve une préservation gustative dans le temps même après un passage au froid ou une filtration** », nous confie Philippe Narcy. Le travail d'élevage et de préparation à la mise en bouteilles sera également déterminant afin d'assurer la préservation des équilibres.



+

Protéines (protéines levuriennes) **FYNEO™**





## LE CHITOSANE ET LES PROTÉINES VÉGÉTALES COMME AUXILIAIRES CLARIFIANTS

Les formulations à base de chitosane ont un impact important en utilisation sur vins blancs, rosés et rouges. Leur forte densité de charge favorise l'interaction avec les colloïdes amenant à une **floculation rapide**. Mais leur rôle ne s'arrête pas à la simple action clarifiante et s'étend aussi à **la revalorisation gustative des vins**.

De leur côté, les protéines de pois comme **INOFINE V™** assouplissent les vins par réaction avec les tanins grossiers et sont également plébiscitées pour leur action sur la couleur donnant lieu à des notes moins évoluées et plus claires.



Avec des volumes historiquement faibles et une hétérogénéité des vins importante dans la Marne, l'emploi de colles alternatives comme **INOFINE V MES™** ou **QI FINE MES™** permettent de revaloriser les dernières fractions de jus pour leur fournir **plus de tension et des finales moins amères et végétales**.

Jean-Marc Guillemot, Œnologue  
Responsable Grands Comptes à  
Epernay



IOC propose ainsi un ensemble de solutions innovantes et utilisables en préventif comme en correctif :

Colles	Nature	Action préventive		Action curative		
QI NO- OX™	Protéine de pois + chitosane + bentonite	Diminution des acides phénols	Réduction des teintes jaunes	Diminution des acides phénols	Diminution des notes végétales	Réduction de l'amertume et de l'astringence sur vins finis
INOFINE V MES™	Protéine de pois		Floculation rapide		Stabilisation de la couleur	
QI FINE MES™	Chitosane + protéine de pois					
FYNEO™	Extrait protéique de levures	Ne s'utilise que sur vin		Réduction de l'astringence, de l'amertume et de la sécheresse		

Pour mieux calibrer votre affinage, n'oubliez pas de réaliser des essais préalables en petits volumes afin de déterminer l'outil œnologique et sa dose la plus adaptée à votre vin.



Pour en savoir plus à ce sujet, contactez votre interlocuteur IOC ou rendez-vous sur notre site : [www.ioc.eu.com](http://www.ioc.eu.com)