



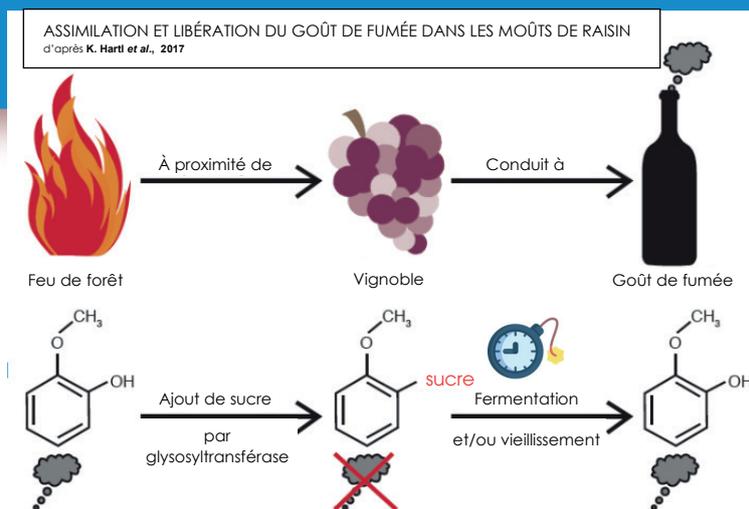
INCENDIES : GÉRER LES GOÛTS DE FUMÉE

Ce mois de juillet a été tristement rythmé par les différents incendies déclarés dans plusieurs régions viticoles de France, particulièrement en Gironde où les dégâts sont historiques. Face aux inquiétudes et questionnements de nombreux professionnels du secteur, IOC livre les dernières avancées acquises au cours de ses quatre années de recherches en France et à l'étranger sur les problématiques des goûts de fumée dans les vins.

QUELS SONT LES AGENTS RESPONSABLES DU GOÛT DE FUMÉE ?

Les composés responsables du goût de fumée dans les vins sont de la famille des crésols et gaïacols. Après passage de la nuée incendiaire sur les vignes, ces composés se déposent sur la surface des baies de raisin et des feuilles. Ils peuvent par la suite migrer dans les raisins et se retrouver ultérieurement dans les vins. La concentration en ces composés est d'autant plus élevée que l'incendie survient à date rapprochée des vendanges.

Une grande partie de ces molécules va être sensoriellement inactivée par liaison avec les sucres, les rendant non volatiles et donc inodores. Il faut cependant se méfier de ce phénomène agissant comme une bombe à retardement : ce n'est qu'au cours de la fermentation et/ou du vieillissement du vin que des hydrolyses se produisent et révèlent alors le défaut initialement peu perçu sur moût.



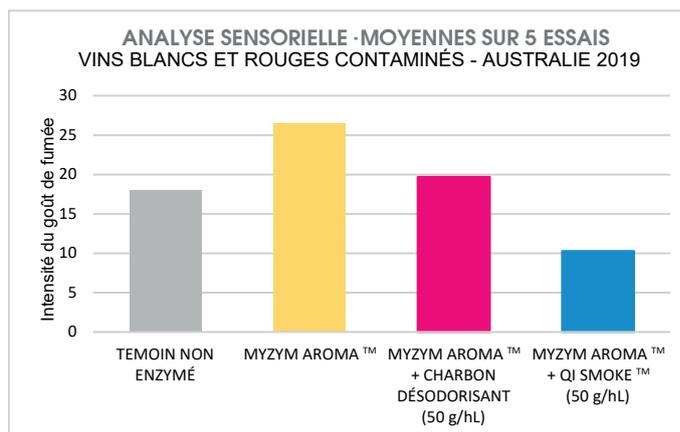
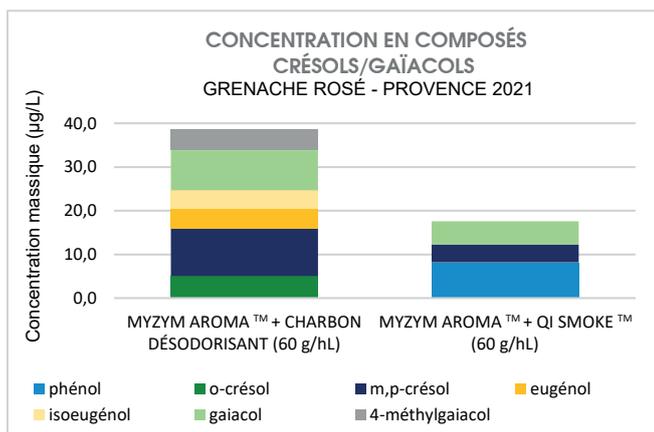
LES PREMIERS GESTES POUR LIMITER L'IMPORTANCE DU GOÛT DE FUMÉE

Une forte teneur en ces composés se trouve sur les feuilles, il est donc essentiel d'exclure tant que se peut le matériel foliaire de la récolte. La vendange manuelle est à ce titre à privilégier. Les pellicules des raisins sont également chargées en ces précurseurs, les jus de bennes et les jus d'égouttage sont à écarter. La macération est donc un facteur de risque, de faibles températures durant cette étape sont à privilégier car elles permettent d'obtenir moins de gaïacol (à 10 °C, la moitié de la teneur obtenue à 25 °C). Dans le cas des blancs et des rosés, l'utilisation d'une enzyme de clarification comme **MYZYM ULTRA CLARIF™** est conseillée pour limiter le temps de contact avec les parties solides du raisin au débouillage.



LES DEUX ÉTAPES CLÉS POUR UN TRAITEMENT OPTIMAL : ENZYMAGE + QI SMOKE™

Après avoir testé des charbons purs face à plusieurs formulations sur ces dernières années, les résultats ont montré que **QI SMOKE™** permettait d'obtenir les meilleurs effets en terme de réduction des composés crésols/gaïacols. Son action sélective et sa synergie optimale permettent d'agir sur la réduction significative des goûts de fumée tout en préservant mieux la qualité aromatique des vins par rapport à un charbon pur.



La stratégie retenue par IOC pour un traitement le plus efficace possible est de libérer pour mieux éliminer. Un enzymage avec une glycosidase comme **MYZYM AROMA™** est donc préconisé en fin de fermentation pour éviter son inhibition par les sucres. Un temps de contact compris entre 6 à 8 semaines est conseillé pour permettre aux enzymes de libérer un maximum de précurseurs liés aux sucres. C'est alors qu'intervient le traitement au **QI SMOKE™**, formulation à base de charbon sélectionné et de chitosane spécifique, en prenant soin de laisser un temps de contact minimum de 6 jours avec des remises en suspension régulières pour adsorber le maximum des précurseurs responsables du goût de fumée.

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

PROTOCOLE DE TRAITEMENT : LES RECOMMANDATIONS DE L'IOC CONTRE LES GOÛTS DE FUMÉE

Récolte et réception de la vendange		Récolter à températures fraîches. Trier soigneusement la vendange pour écarter le matériel foliaire. Ecarter les jus de bennes et les jus d'égouttage.
Pressurage		Ajout d'enzyme de clarification pour sédimentation rapide (MYZYM ULTRA CLARIF™ , MYZYM READY EXTREM™) ou flottation (MYZYM READY'UP™).
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.
Fermentation		Ajouter MYZYM AROMA™ (3-5 g/hL) aux 2/3 ou fin de la fermentation alcoolique. L'action de l'enzyme doit s'étendre sur 8 semaines minimum avant d'envisager le traitement.
Traitement		QI SMOKE™ à 20 - 60 g/hL. Agiter 2 fois par jour durant 48 heures pour garder le produit en suspension.
Après traitement		INOBE™ 20 g/hL après 6 jours de contact 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.

➔ Si vous souhaitez des échantillons ou des renseignements complémentaires, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre interlocuteur IOC.