



CLIMAT, RAISINS ET SURMATURITÉ : COMMENT RENOUER AVEC UNE VENDANGE ÉQUILIBRÉE ?

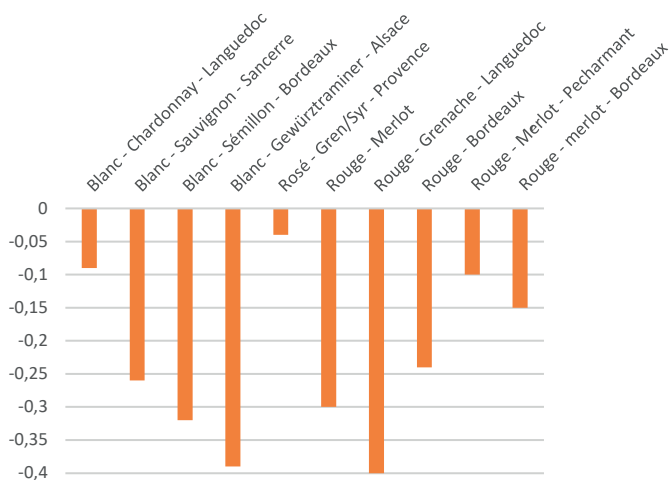
Les périodes caniculaires que nous avons subies dès juin et qui se sont poursuivies en juillet soulèvent bien des interrogations auprès des élaborateurs de vins. La vigne résiste à la canicule mais malgré les récentes averses abreuvant certaines régions, elle souffre parfois encore du manque d'eau. Les conséquences peuvent balancer entre blocage de maturité et surmaturité selon les cas. A la clé, des choix techniques très différents et qui parfois peuvent paraître contradictoires.

LA SÉCHERESSE : UN POURVOYEUR DE SURMATURITÉ

L'ACIDITÉ FAIBLE : L'EMPREINTE D'UN MILLÉSIME CHAUD

Avec les excès de chaleur qui pèsent sur nos vignes, ce millésime risque de faibles niveaux d'acidité. Soumises au bon vouloir de l'arrivée des pluies, les cuvées pourraient donc nécessiter un réajustement de l'acidité totale par le biais d'une acidification chimique ou bien en utilisant des outils biosourcés comme la levure **LEVEL² LAKTIA™**. Cette souche de l'espèce *Lachancea thermotolerans* est capable de transformer les sucres en acide lactique grâce à la dégradation de ces derniers sucres en amont de la fermentation.

DIMINUTION DU PH AVEC L'UTILISATION DE LAKTIA™
SELON DIFFÉRENTS CÉPAGES BLANCS OU NOIRS ET RÉGIONS VITICOLES



Permettant une acidification naturelle et sans additif, **LEVEL² LAKTIA™** peut contribuer à la diminution des pH excessifs (baisse allant de 0.1 à 0.4 unités de pH).

On veillera pour sa mise en œuvre à un sulfitage du moût inférieur à 4 g/hL. La température du moût sera idéalement maintenue entre 17 et 22 °C, afin de permettre le développement de la biomasse levurienne nécessaire à la production d'acide lactique. Il est possible également de jouer sur le décalage de temps en temps entre cette inoculation et celle de la levure classique utilisée pour la fermentation dans le but d'augmenter la période d'acidification.

Du fait de pH plus élevés en Alsace, l'instabilité protéique sera plus importante. Les traitements risquent de s'avérer bien plus compliqués que sur les millésimes précédents. Sur ces vendanges chaudes, il sera important aussi de réussir à débourber rapidement en privilégiant par exemple la flottation.

Rémi Schirlen,
Œnologue conseil IOC Alsace





L'INSTABILITÉ PROTÉIQUE, UNE CONSÉQUENCE DIRECTE DES PH ÉLEVÉS

Par phénomène de précipitation des protéines instables, des colloïdes hydrophobes chargés négativement réagissent avec les composés cationiques du raisin : c'est la casse protéique. Ces réactions sont nettement favorisées par des pH élevés. Un traitement le plus précoce possible à la bentonite au débouillage limite ce type de phénomènes. A noter que depuis cette année, l'utilisation de protéases *Aspergillopepsine 1* est autorisée (notamment pour éviter des doses très élevées de bentonite, supérieures à 100 g/hL), mais nécessite le recours à un chauffage et un refroidissement rapide des moûts. **N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.**

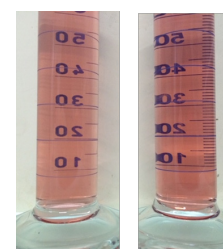
LA FLOTTATION POUR DES MOÛTS VULNÉRABLES

Qui dit pH élevé dit risques d'oxydations et développement microbiens accrus. La flottation peut dès lors se montrer utile pour prendre de vitesse ces dangers. Pour que ce débouillage dynamique soit le plus efficace possible, il convient d'accentuer la dépectinisation du moût par le biais d'enzymes pectolytiques spécifiques, présentant un ratio d'activités permettant d'obtenir des fragments pectiques bien chargés électriquement mais pas trop petits.

C'est la fonction de **MYZYM READY'UP™** : cette intervention permet alors la migration rapide en surface des particules et augmente significativement le rendement de la flottation. L'adjuvant de collage utilisé peut alors permettre la formation d'agrégats plus ou moins importants : nous conseillons **QI UPXC™**, une colle à base de dérivé de chitine capable de clarifier les jus et de compacter les bourbes en surface de manière optimale, tout en préservant le moût de l'oxydation grâce à l'effet antiradicalaire du chitosane.



Comparatif de couleur entre un témoin colle avec une colle de pois avec QI UP XC MES™

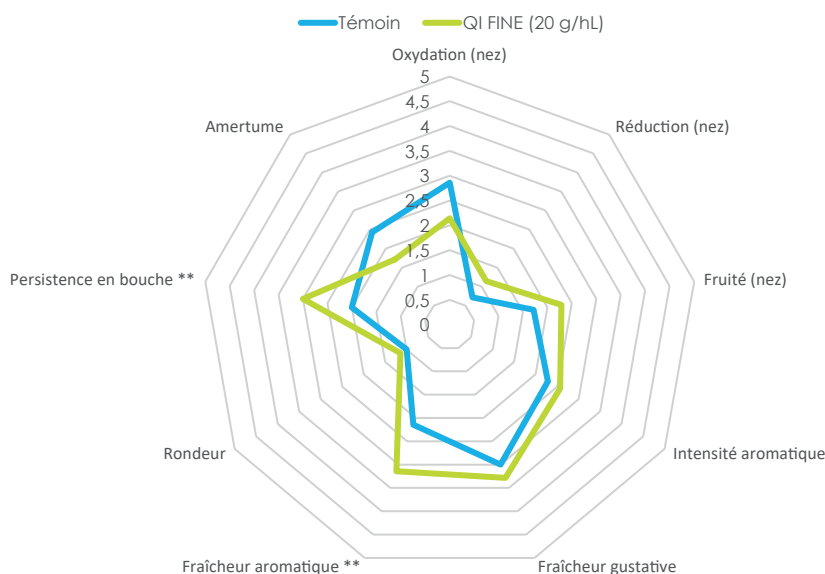


QI UP XC MES™ Témoin

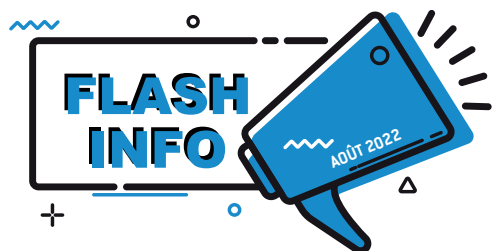
L'ÉCHAUDAGE : À L'ORIGINE DE L'AMERTUME

Parallèlement à cela, le dessèchement et les nécroses provoquées par les coups de soleil sur les grappes amputent le rendement en jus et laissent des marques irréversibles. Ces brûlures réduisent très significativement la teneur des pellicules en antioxydants (glutathion et acide ascorbique), causant l'oxydation des polyphénols en quinones (Rustioni et al., 2020, Pourcel et al., 2007). Ces produits d'oxydation sont alors bien souvent associés ensuite à des sensations d'amertume et à des pertes aromatiques. A ce titre, les collages par flottation évoqués précédemment, ou même au débouillage, permettent de limiter les dégradations oxydatives secondaires en éliminant une partie de ces composés très oxydés/oxydants. Composée de protéines de pois et de chitosane, la formulation **QI FINE™** prévient tout particulièrement ces risques d'altération en inhibant également les radicaux libres catalyseurs d'oxydation.

Profil sensoriel - Collage alternatif GERS - Colombard 2021



Afin de rééquilibrer les teneurs du moût puis du vin en antioxydants, on ne saurait trop recommander une oxyprotection préfermentaire par la levure inactivée **GLUTASTAR™**.



FERMENTATIONS : ANTICIPER LES DIFFICULTÉS ET LA SURMATURITÉ AROMATIQUE

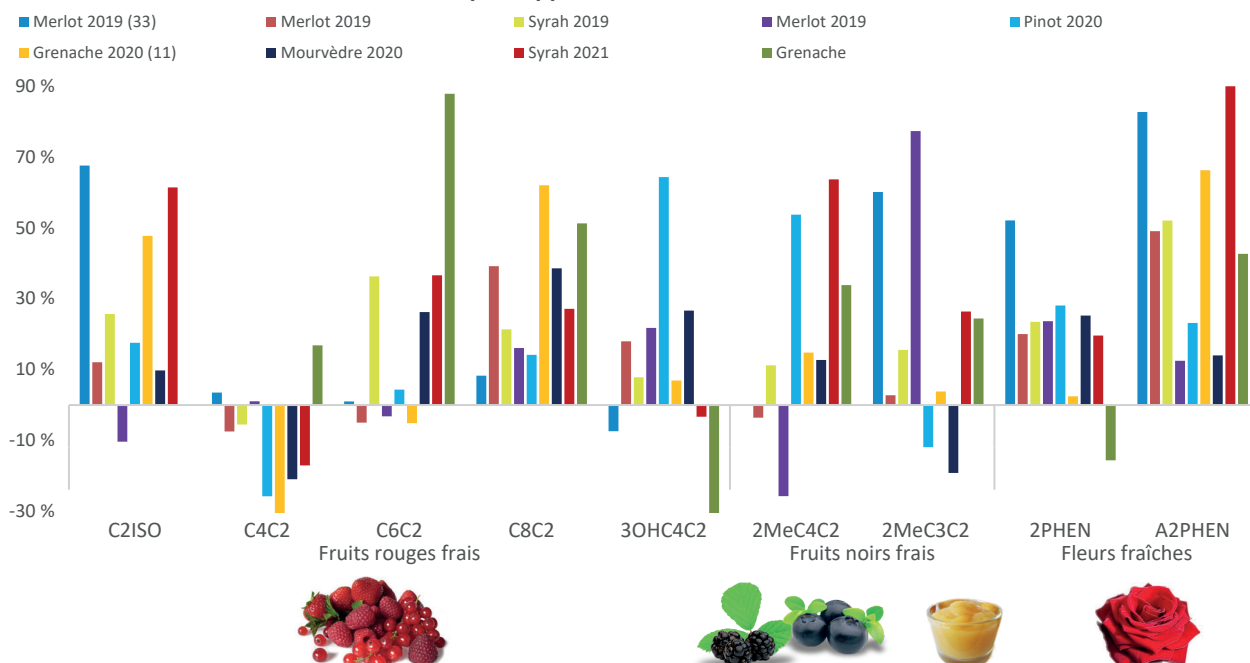
Si la surmaturité technologique est au rendez-vous, il faut s'attendre à des complications lors de la fermentation alcoolique.

Déjà en regard de la richesse en sucres : on prendra soin de s'orienter vers des levures très tolérantes à l'alcool, comme **IOC 18-2007™** en vin blanc ou **IOC R 9008™** en vin rouge. L'utilisation d'un protecteur de levures lors de la réhydratation (**ACTIPROTECT+™** et **ACTIPROTECT ROSÉ™**) permettra d'enrichir la membrane levurienne en facteurs de résistance vis-à-vis de l'éthanol et doit être alors systématique. Toutefois, on ne le rappellera jamais assez : en cas de maturité technologique poussée, limitez la toxicité de l'éthanol en adaptant vos températures de fermentation à la baisse.

En termes de nutrition, certains autolysats de levures spécifiques sont plus riches en minéraux, ce qui augmente d'autant plus la tolérance à l'alcool. C'est le cas de **STIMULA SYRAH™**, qui présente aussi l'intérêt, grâce à sa richesse en vitamines, de favoriser la révélation des thiols variétaux en vin rouge. Des arômes qui nous intéressent ici d'autant plus qu'ils réorientent l'expression aromatique vers la fraîcheur, là où ce type de vendange aurait sinon tendance à sombrer dans le fruité évolué. Dans ces cas où précisément surmaturités technologiques et aromatiques se rejoignent, nous recommandons le recours à la levure **IOC BE FRESH™**, fortement révélatrice de groupes d'esters responsables des notes de fruits frais dans les vins rouges.

Arômes de fruits frais

Gains de concentrations obtenus avec **IOC BE FRESH™**
par rapport à **IOC R 9008™**



La fermentation malolactique ne devra pas être laissée aux mains du hasard. Pour éviter d'alourdir encore l'aromatique par des notes beurrées, mais aussi pour limiter les risques de déviations microbiennes, nous conseillons vivement de maîtriser cette étape via l'inoculation avec **EXTRAFLORE PURE FRUIT™**, **MAXIFLORE SATINE™** ou encore le très performant *L. plantarum* **ML PRIME™** en co-inoculation.

Ces pistes de travail ne se veulent pas exhaustives et ont surtout pour vocation de pointer des aspects qui pourraient être critiques cette année.

➔ Pour des renseignements complémentaires, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre interlocuteur IOC.