

COUPS DE SOLEIL SUR LES RAISINS : L'OXYDABILITÉ DES MOÛTS EN QUESTION



Les coups de soleil sur les grappes ainsi que les températures élevées de ces derniers mois peuvent avoir provoqué le dessèchement et des nécroses importantes sur baies, réduisant à la fois le rendement en jus et l'intégrité de la pellicule du raisin. Deux phénomènes peuvent alors mettre à mal la qualité des jus de blancs et de rosés : la dissolution de l'oxygène dans les jus et la formation en parallèle de quinones. Ces deux effets accélèrent le brunissement des moûts et la formation d'espèces oxydatives. En voici l'explication en détail :

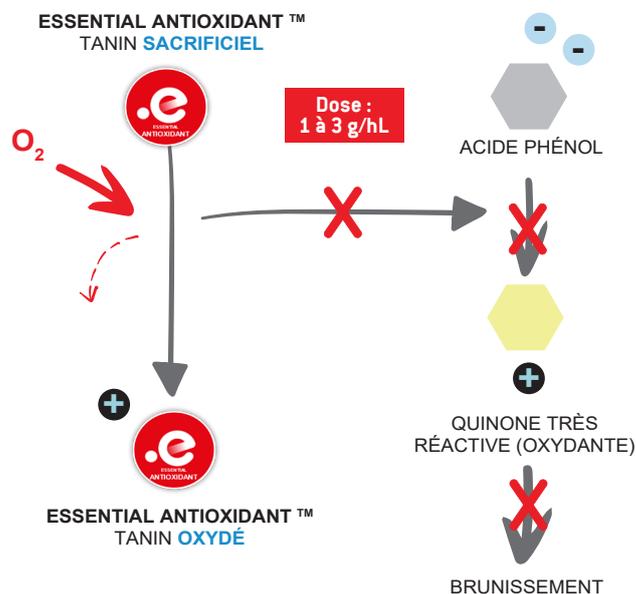
	BRUNISSEMENTS ENZYMATIQUE	OXYDATION SECONDAIRE
Responsables	Les polyphénols-oxydases (PPO) du raisin et la laccase	Les quinones
Réaction	Catalyse de l'oxydation des polyphénols en quinones par les PPO en présence d'oxygène.	Oxydation des arômes Formation de pigments bruns par polymérisation avec d'autres phénols

Pour prévenir ou atténuer ces changements de couleur indésirables, il est essentiel de mettre en œuvre des pratiques de vinification visant à minimiser l'exposition à l'oxygène, à protéger les polyphénols contre l'oxydation et à maintenir la stabilité de la couleur.

PROTÉGER SON MOÛT AVEC DES OUTILS ANTI-OXYDANTS :

L'utilisation d'acide ascorbique ou de tanins sacrificiels anti-oxydant comme **ESSENTIAL ANTIOXIDANT™** dès le ramassage peut contrer l'impact de l'oxygène dissous.

MÉCANISMES	IMPACT
<p>Potentiel antioxydant</p> <p><i>*voltamétrie couplée aux méthodes ABTS et DPPH</i></p>	<p>Grâce à sa grande pureté, ESSENTIAL ANTIOXIDANT™ possède un fort pouvoir antioxydant. Introduit dans le moût, il forme une action barrière immédiate contre les espèces oxydatives.</p> <p>La mesure de sa réactivité* avec différentes molécules instables démontre qu'il s'agit d'un des meilleurs tanins sacrificiels du marché.</p>
<p>Inhibition des activités laccase et polyphénols-oxydases</p>	<p>Il a été également démontré récemment qu'ESSENTIAL ANTIOXIDANT™ se révèle être capable d'inhiber les activités laccase et polyphénols-oxydases responsables de brunissements.</p>



Il convient également de compléter avec un sulfitage à la réception en caves et de surveiller attentivement les niveaux de SO₂ tout au long du processus, car ils peuvent diminuer rapidement.

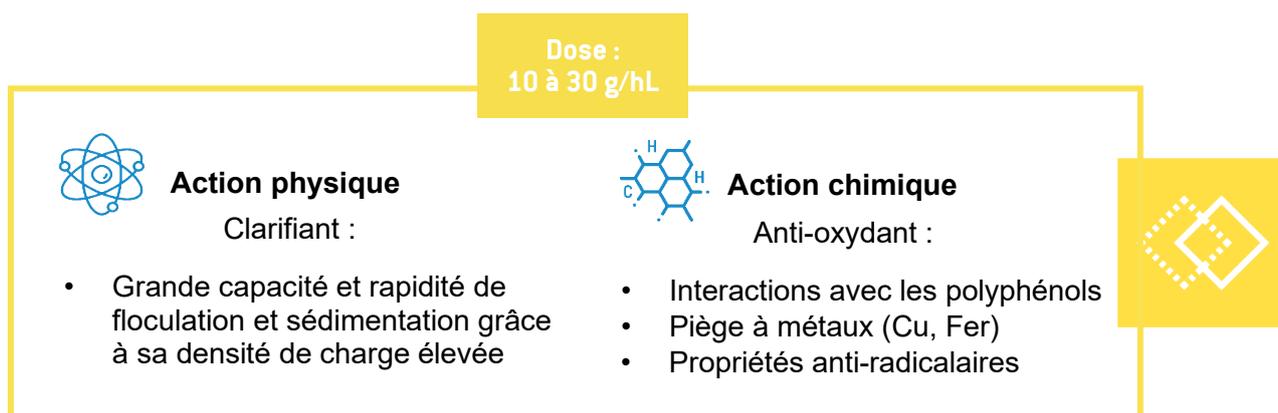


DÉBOURBAGE ET CLARIFICATION POUR PRÉVENIR DE POTENTIELLES OXYDATIONS SECONDAIRES

- **Dans le cas d'une stabulation ou macération sur bourbes, effectuer un premier débouillage grossier** : cette étape permettra d'éliminer les particules renfermant des oxydants. Assurez-vous de maintenir la température à un niveau approprié, pour éviter le départ en fermentation sur jus trouble. Ce premier débouillage permet de clarifier le moût, éliminant ainsi les composés qui peuvent réagir avec l'oxygène plus tard.
- **Éliminer les radicaux libres et clarifier le moût avec QI FINE™** : sa formulation, composée de protéines de pois et de chitosane, joue un rôle particulièrement important dans la prévention de ces altérations en inhibant les radicaux libres, mais également en captant les métaux catalyseurs d'oxydation ainsi que les polyphénols oxydables.

Ces radicaux libres sont des molécules instables qui peuvent endommager d'autres molécules sensibles à l'oxydation. Le chitosane stabilise ces radicaux et les empêche de causer des dommages.

Au-delà de l'amélioration de la limpidité, un collage avec **QI FINE™** peut donc aider à limiter d'autres dégradations oxydatives ultérieures en éliminant les composés déjà oxydés mais aussi d'autres composés potentiellement oxydants.



D'autres mécanismes préviennent les déviations liées à l'oxydation comme l'action de protection oxydative opérée par la levure inactivée **GLUTASTAR™** (30 g/hL) ou encore la levure **LEVEL² INITIA™** qui a la capacité unique d'utiliser une partie de l'oxygène dissous dans le moût pour son propre métabolisme. En le faisant, elle réduit la quantité d'oxygène disponible pour d'autres réactions oxydatives indésirables.

En cas de premières marques oxydatives post fermentation, différentes approches sont possibles pour maintenir et améliorer les caractéristiques sensorielles et organoleptiques du produit final.

- Un collage avec **QI NO[OX]™** pour ramener de la fraîcheur et revivifier la couleur. Cette formulation est bien adaptée à une utilisation sur vins grâce à la présence de bentonite, en plus du chitosane et de la protéine de pois qui permet une meilleure sédimentation à ce stade où les éléments sont plus fins.
- Une autre approche peut être de rééquilibrer les vins en gommant les amertumes et revalorisant les aromatiques plates et éventées par l'utilisation de certaines mannoprotéines comme **ULTIMA JUMP™** (2 g/hL).

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