

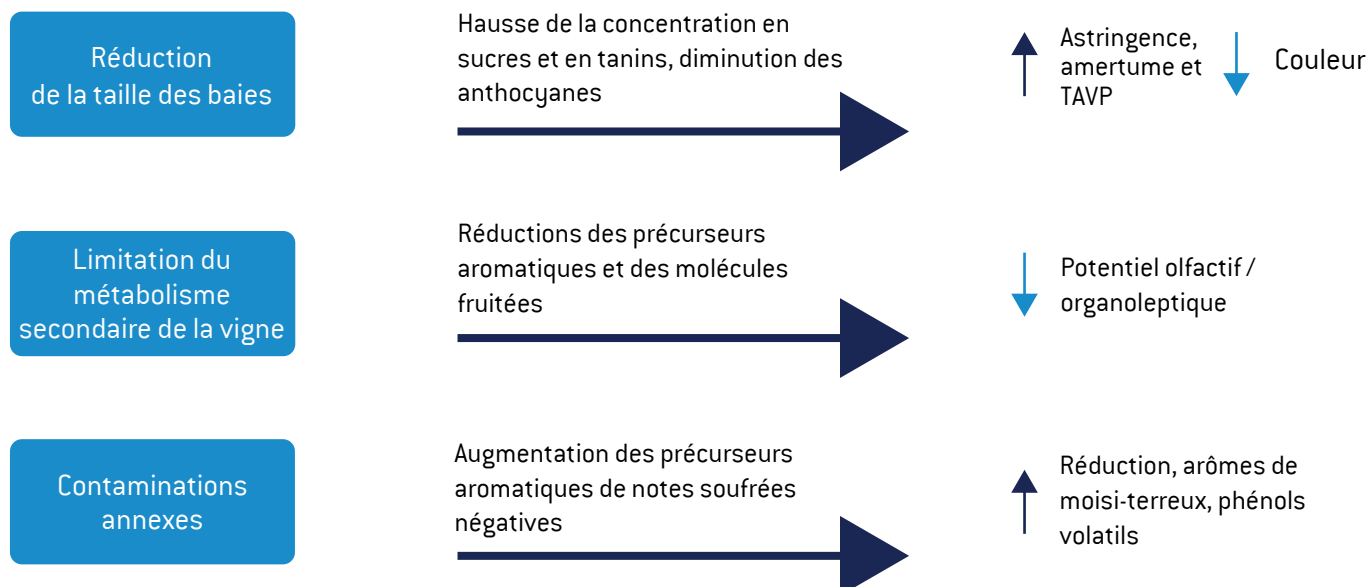
## VENDANGES OÏDIÉES : QUELS ÉLÉMENTS DE MAÎTRISE ?



Le millésime 2024 a vu une hétérogénéité de récolte très forte s'installer avec parfois des situations locales fortement entachées par l'oïdium. Ce parasite très néfaste pour la qualité de la vendange est fortement répandu sur l'ensemble des vignobles. Des solutions préventives et correctives sont possibles pour limiter les effets œnologiques de cette maladie cryptogamique.

### Quelles incidences œnologiques d'une attaque d'oïdium ?

Formant une poussière grise importante au niveau des feuilles et des baies, l'oïdium limite le mécanisme photosynthétique de la vigne et réduit très nettement la taille des baies. Ces formes invasives se développent sur les fruits jusqu'à l'éclatement des grains : des craquelures et lésions deviennent alors la porte d'entrée pour d'autres champignons opportunistes comme *Botrytis*, le *Black Rot* ou *Penicillium*, mais également d'autres microorganismes (levures, bactéries). Une situation qui peut alors devenir un vrai casse-tête pour le vinificateur.



IOC vous propose dans les pages suivantes, quelques éléments de gestion pour atténuer les impacts négatifs de l'oïdium.

## Attaque d'oïdium : nos recommandations en vinification blanc ou rosé

Moments de vinification	Opérations	Objectifs	Nos préconisations spécifiques
<b>Récolte / transport vendange</b>	SO <sub>2</sub> + Bioprotection	Protection du raisin rendu plus exposé aux attaques microbiennes par l'oïdium et/ou par le temps d'attente avant remplissage du pressoir.	<b>IOC GAÏA™ (7 - 10 g/hL) en complément du SO<sub>2</sub> (5 g/hL maxi)</b>
		Limitation des doses de sulfites pour limiter l'effet extracteur du SO <sub>2</sub> .	
<b>Gestion de l'extraction et du pressurage</b>	Enzymage	Faciliter l'extraction efficace du jus pour diminuer le temps de contact avec les composés indésirables présents sur la pellicule.	<b>MYZYM ULTRA EXTRACT™ (2 g/hL)</b>
	Pressurage	Éviter de collecter les composés indésirables présents sur la pellicule et la trituration de la vendange.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La séparation des fractions de pressurage est primordiale, les jus d'écoulement doivent être écartés et traités à part.</li> <li>- Favoriser un pressurage très léger pour extraire une faible portion de jus et lessiver les baies dans le pressoir.</li> <li>- Limiter les rebêches (P1).</li> </ul>
	Sortie de pressoir	Limiter les oxydations et l'action des oxydases.	<b>ESSENTIAL ANTIOXIDANT™ (5 g/hL)</b> en sortie de pressoir
<b>Clarification</b>	Sédimentation statique	Séparer rapidement les jus des parties solides du raisin potentiellement dégradé.  Éliminer les arômes indésirables et éviter d'aggraver les défauts (arômes soufrés, rugosité, sécheresse).	Courte : 18 - 20 h
	Gestion du débouillage		Débouillage sévère : ajout dès l'écoulement de <b>MYZYM CLEAR™ (2 g/hL)</b>  <b>Après l'enzymage puis la dépectinisation complète</b> , possibilité de réaliser un bentonitage  Si graves défauts aromatiques sur moût, privilégier <b>FLAVOCLEAN™ (20 à 40 g/hL)</b> et/ou <b>OCTACLEAN™ (20 g/hL)</b> au débouillage  Flottation possible avec <b>QI UP XC™ (10 g/hL)</b>
<b>Gestion de la fermentation alcoolique</b>	Protecteur en réhydratation des levures	Sécuriser le lancement et la fin de FA.	<b>ACTIPROTECT +™ (20 g/hL)</b>
	Température de FA	Éviter des températures trop élevées.	16 - 18 °C
	Levure	Netteté : très rare production d'odeurs soufrées et très faible d'éthanal.	<b>IOC BE FRUITS™ (20 g/hL) IOC BE THIOLS™ (20 g/hL)</b>
	Nutriments	Éviter tout risque de déséquilibre nutritionnel entre azote et micronutriments, ces derniers potentiellement consommés par l'oïdium et la flore d'altération associée.	<b>STIMULA SAUVIGNON™</b> en début FA ou <b>STIMULA CHARDONNAY™</b> au 1/3 FA <b>(20 - 40 g/hL)</b>
	Collage en fermentation	Diminution amertume et végétal. Prévention contre oxydation.	<b>QI FINE MES™ (50 cl/hL)</b> ou <b>POLYOXYL™ (50 g/hL)</b>
<b>Élevage</b>	Alternatives-lies	Adsorber les odeurs soufrées négatives et limiter la sécheresse.	<b>NETAROM™ (20 g/hL)</b>
	Collage	Assainir les arômes (limiter les arômes de champignon).	Si arômes négatifs sur vins : <b>FLAVOCLEAN™ (20 - 40 g/hL)</b>
<b>Finition</b>	Tanins	Limiter les arômes végétaux ou soufrés, reconstruire la trame en bouche.	<b>ESSENTIAL FREE-VEG™ (3 - 5 g/hL)</b>

## Attaque d'oïdium : nos recommandations en vinification rouge

Moments de vinification	Opérations	Objectifs	Nos préconisations spécifiques
Récolte / transport vendange	SO <sub>2</sub> + Bioprotection	Protection du raisin rendu plus exposé aux attaques microbiennes par l'oïdium et/ou par le temps d'attente avant remplissage de la cuve.	SO <sub>2</sub> (4 - 5 g/hL) IOC GAÏA™ (10 - 15 g/hL)
		Limitation des doses de sulfites pour limiter l'effet extracteur du SO <sub>2</sub> .	
		Captation du cuivre résiduel présent dans le moût.	LEVEL <sup>2</sup> INITIA™ (20 g/hL)
Sélection		Éliminer les composés indésirables.	Ecarter les premiers jus d'écoulage et les traiter à part (débouillage...)
Gestion des macérations et des extractions	Enzymage	Extraction douce et sélective de la couleur et du jus et des arômes masquant les notes herbacées. Associer l'enzymage à des pratiques d'extraction mécanique plus douces que d'habitude.	MYZYM RED FRUITS™ (2 g/hL)
Fermentation alcoolique	Protecteur en réhydratation des levures	Sécuriser le lancement et la fin de FA.	ACTIPROTECT +™ (20 g/hL)
	Levure	Favoriser les arômes fruités mûrs et limiter la contribution herbacée.	IOC R 9008™ (20 g/hL)
	Température de FA	Éviter des températures trop élevées.	< 24 °C
	Tanins et Alternatives-lies	Favoriser la stabilisation de la couleur, la reconstruction de la trame tannique, la limitation des sensations agressives astringentes, la sucrosité.	FULLCOLOR™ (15 g/hL) + OPTI-MUM RED™ (15 g/hL) début FA
	Nutriments	Éviter tout risque de déséquilibre nutritionnel entre azote et micronutriments, ces derniers étant potentiellement consommés par l'oïdium et la flore d'altération associée.  Favoriser la révélation des esters fruités et diminuer les arômes herbacés.	STIMULA CABERNET™ (40 g/hL) au 1/3 FA
Fermentation malolactique	Bactéries lactiques	Maitrise d'une FML rapide tout en valorisant le potentiel aromatique et en réduisant l'amertume et l'astringence.	EXTRAFLORE PURE FRUIT™ en co-inoculation ou inoculation précoce (2/3 FA)
Élevage	Soutirage post FA	Accélérer la mise au propre du vin en diminuant sa viscosité + amélioration filtrabilité ultérieure.	MYZYM CLEAR™ (1 - 2 g/hL) Effectuer de préférence 2 soutirages
	Alternatives-lies	Adsorber les odeurs soufrées négatives et limiter la sécheresse.	NETAROM EXTRA™ (20 g/hL)
		Contribuer au volume en bouche.	SPHERE ROUGE™ (10 g/hL)
Finition	Tanins	Limiter les arômes végétaux ou soufrés, reconstruire la trame en bouche.	ESSENTIAL FREE-VEG™ (7 - 15 g/hL)

➔ 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)