

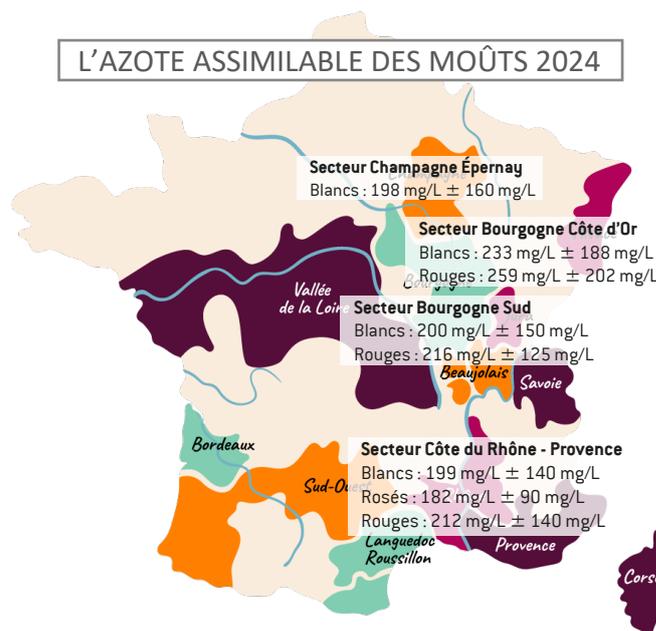
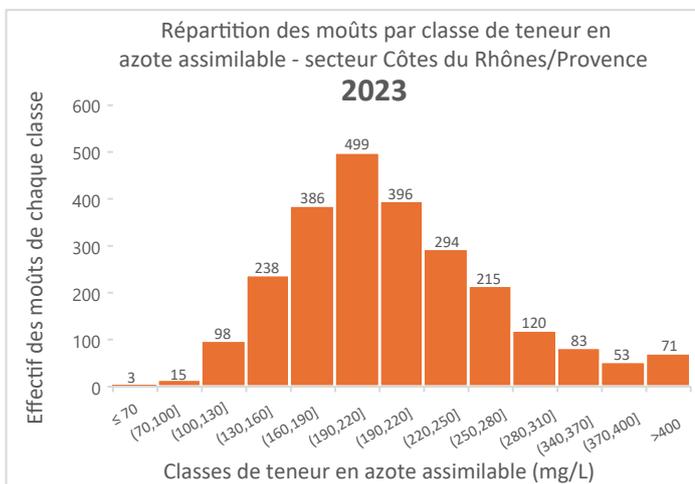
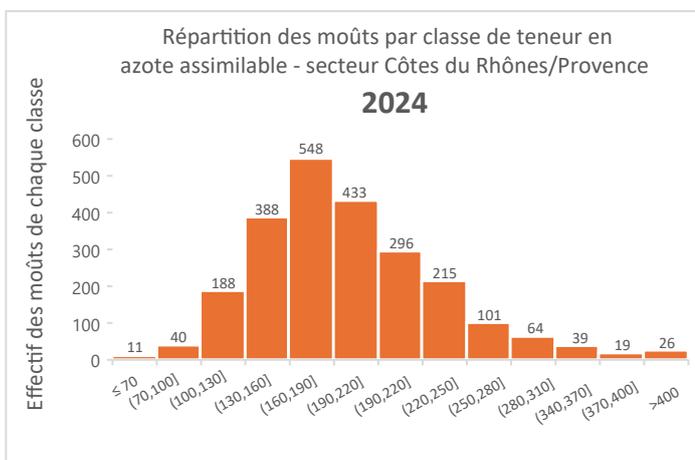
## DES RISQUES ACCRUS DE SURPOPULATIONS LEVURIENNES ET DE CARENCE CETTE ANNÉE : RÉDUCTION EN VUE !



Notre observatoire analytique révèle pour 2024 des compositions en azote assimilable sensiblement différentes de l'année dernière. Les incidences œnologiques sont à considérer. On note par exemple une plus forte fréquence d'odeurs soufrées négatives formées durant la fermentation sur certains secteurs.

## DES MOÛTS UN PEU MOINS POURVUS EN AZOTE QU'EN 2023

Sur l'axe Est des vignobles français, nos laboratoires ont relevé sur plus de 5000 moûts des situations azotées à peine excédentaires, sur toutes les couleurs de produit, avec une moyenne de l'azote assimilable autour de 219 mg/L.



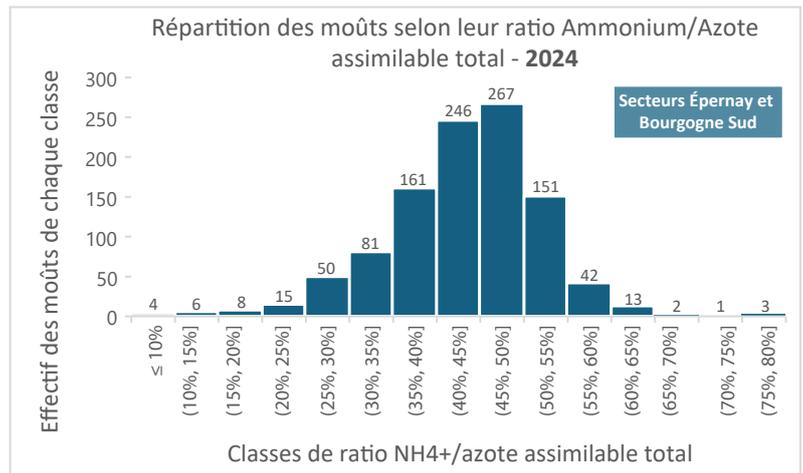
Valeurs moyennes d'azote assimilable issues des analyses de moûts des laboratoires IOC Epernay, Nuits-Saint-Georges, Mellecey et Courthézon – les erreurs sont données par double écart-type.

# UNE PART PLUS IMPORTANTE DE L'AZOTE AMMONIACAL

Le ratio azote ammoniacal / azote aminé est un indicateur précieux. En général, on considère que l'azote ammoniacal représente un tiers de l'azote assimilable, l'azote alpha-aminé représentant les deux autres tiers.

**2024 est atypique et ce ratio se vérifie assez peu** : l'azote ammoniacal représente cette année souvent, dans certains secteurs en tout cas, 40 à 50 % de l'azote assimilable total !

Nous faisons donc face à un **risque accru d'excès d'ammonium** dans les moûts.



Pourquoi ces excès d'azote ammoniacal sont-ils parfois préjudiciables à la qualité des vins ?



Des excès d'azote **ammoniacal** peuvent rendre la levure **incapable de s'adapter** à d'autres carences, lipidiques ou vitaminiques (thèse de Camille Duc, 2017).

Ils peuvent causer une **surmultiplication levurienne** et un appauvrissement du milieu en micronutriments, entraînant d'importantes productions de **composés soufrés négatifs** (dits « de réduction », arômes d'ail, œuf dur, oignon).

Ils sont responsables de **perte d'activité de révélation aromatique**. Trop d'ammonium, c'est moins de révélation des thiols variétaux.

## CES ACTIONS QUI CONTREBALENCENT LES DÉSÉQUILIBRES

Le premier réflexe face à ces excès serait d'éviter tout apport d'azote. Pour autant, si les levures se retrouvent rapidement en surpopulation, elles vont en revanche manquer de nutriments une fois leur phase de croissance achevée : **un ajout de nutriment organique complet, riche en acides aminés, se révèle alors souvent salvateur** lorsqu'il est mis en œuvre au bon moment.



Et puis parfois, on n'ajoute pas le nutriment pour apporter de l'azote, mais pour **contribuer à la richesse vitaminique et rééquilibrer la composition du moût**. IOC a validé des formulations qui y concourent particulièrement bien (gamme STIMULA™).

En situation d'excès d'azote, **le plus efficace est d'ailleurs souvent de faire appel à la protection des levures**. Il s'agit de mettre en œuvre des autolysats de levure riches en stérols et en lipides, lors de la réhydratation des levures sèches actives, pour faire face aux déséquilibres nutritionnels sans incorporer d'azote. Là aussi certaines préparations récentes sont spécialement indiquées (gamme ACTIPROTECT™).



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