

# LA STABILISATION DE LA COULEUR DES VINS ROUGES

La qualité organoleptique d'un vin rouge ne se résume pas seulement à ses arômes ou à sa structure tannique : **sa couleur est également un paramètre important pour le consommateur.**

La qualité de la matière colorante varie car elle **dépend du potentiel polyphénolique du cépage vinifié, de facteurs environnementaux** (conditions météorologiques et sanitaires du millésime, maturité de la vendange) et **de l'extraction pratiquée**. Protéger la couleur obtenue et la stabiliser pour **assurer sa longévité** est un véritable enjeu œnologique.

Plusieurs outils permettent d'atteindre ces objectifs en fonction de l'étape du processus œnologique où l'on souhaite agir.

## LES TANINS

Les tanins ont des propriétés œnologiques différentes selon leur structure chimique et leur provenance. Les **tanins proanthocyanidiques issus de bois exotiques**, par exemple le quebracho, ont la capacité de **protéger** la couleur en limitant la dégradation oxydative : c'est la **co-pigmentation**. Les **tanins proanthocyanidiques provenant du raisin**, forment quant à eux des liaisons covalentes avec les anthocyanes : c'est la **stabilisation de la couleur**.

## L'OXYGÈNE

L'**ajout maîtrisé d'oxygène** est complémentaire à l'utilisation de tanins de raisin pour la stabilisation de la couleur. Il va provoquer l'oxydation des polyphénols (tanins) en quinone avec la génération d'une molécule de peroxyde d'hydrogène (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>). Celui-ci va oxyder une molécule d'alcool en molécule d'éthanal, qui va alors être fixée par les tanins pour former des **ponts éthanals**. Ces ponts vont favoriser les liaisons covalentes avec les anthocyanes, ce qui aboutit à une **stabilisation de la couleur**.

## LES DÉRIVÉS DE LEVURE

Les produits de la levure sont naturellement riches en peptides réducteurs. Ces molécules permettent de bloquer l'oxydation des composés phénoliques en ortho-quinones et forment des **composés insolubles et incolores stables**.

### TANIXEL®

- Tanins ellagiques de châtaignier.
- **Hautement réactif avec les protéines du moût et les polyphénols oxydases**, permettant ainsi la protection de la couleur.
- Forte capacité à consommer l'oxygène dissout et à maintenir un potentiel d'oxydo-réduction élevé.

### VITANIL® VR

- Tanins proanthocyanidiques.
- Protection de la précipitation des anthocyanes / matière colorante par co-pigmentation.

1

**PRÉ -  
FERMENTATION  
ALCOOLIQUE**

### TANIPEPIN

- Tanins proanthocyanidiques de pépins de raisin.
- Optimal pour les moûts déséquilibrés dans leur ratio tanins/anthocyanes.
- **Stabilisation définitive** de la couleur.

### SUBLISTAB®

- Mélange de tanins ellagiques et proanthocyanidiques.
- Protection et **stabilisation définitive par liaison avec les anthocyanes**.
- Maintien d'un potentiel d'oxydo-réduction optimal.

2

**FERMENTATION  
ALCOOLIQUE**

### NEO® CRISPY

- Produit de la levure riche en peptides réducteurs.
- Protection des composés aromatiques et de la couleur contre l'oxydation.

### OENO<sub>2</sub>

- Dose O<sub>2</sub> personnalisée (mg/L/L).
- Le recours à la micro-oxygénation en fin de FA permet de favoriser la stabilisation de la couleur en ciblant la formation de l'éthanal.

3

**POST -  
FERMENTATION  
ALCOOLIQUE**