

# GARANTIR LA BUVABILITÉ DES VINS ROUGES

Des vins rouges souples et gourmands, faciles à boire car leur degré d'alcool n'est pas trop élevé et leur structure tannique bien fondue. **Ces caractères hédoniques de dégustation sont recherchés par les consommateurs de vins, comme le montrent les études les plus récentes.**

Cependant, les modifications du climat, telles que la hausse des températures et les épisodes de sécheresse induisent la production de raisin ayant des concentrations en sucres plus élevées et en acides plus faibles. Les maturités phénoliques et aromatiques sont elles aussi modifiées et impactent directement les caractéristiques organoleptiques.

Les vins obtenus ont par conséquent des **degrés alcooliques plus élevés** et sont **moins acides, avec des expressions aromatiques plus lourdes et parfois moins intenses, en complète opposition avec les attentes du marché. Traduire ces attributs sensoriels en termes œnologiques** est essentiel pour comprendre les enjeux qui se posent et y apporter des solutions adaptées. La buvabilité, qui dérive du terme anglais « **drinkability** », illustre pour le consommateur **un vin rouge facile à déguster**. Cela implique pour le vinificateur de bien **réfléchir son itinéraire de macération** (thermovinification contre macération traditionnelle) et donc de **travailler sur les tanins pour maîtriser les paramètres de bouche** comme la structure et l'astringence. Il s'agit aussi de **composer l'aromatique et de contrôler ce qui peut masquer les arômes**.



## MARTIN VIALATTE® A IDENTIFIÉ 4 MOMENTS CLÉS, DÉCRITS ET ALIMENTÉS PAR DES OUTILS ADÉQUATS.

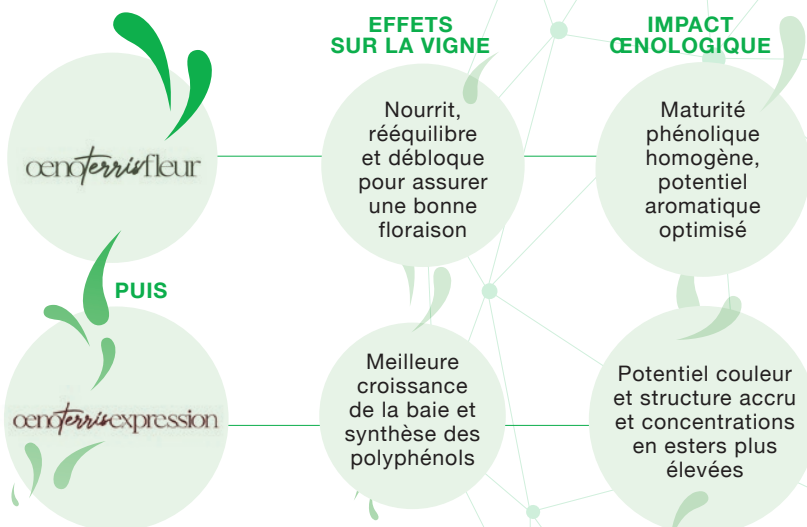
### 1 LA MAÎTRISE DU POTENTIEL RAISIN

- ➊ Répondre à des **objectifs œnologiques** en ciblant les problématiques au vignoble grâce à des **biostimulants nutritionnels**

Obtenir la fraîcheur aromatique ou gustative dans les vins nécessite en premier lieu **d'assurer et de préserver la qualité de la matière première, c'est-à-dire du raisin.**

Dès la véraison et jusqu'à la chute des feuilles, la vigne va accumuler des éléments nutritifs qui lui permettront d'assurer son cycle. Si cette mise en réserve est mauvaise, notamment en raison d'aléas climatiques, le bon déroulement de stades comme la floraison peut être menacée. Cette étape clé est par exemple nécessaire pour **assurer l'homogénéité des baies et garantir d'une part la maturité phénolique et d'autre part le potentiel aromatique qui contribuera à la fraîcheur des vins.**

Il peut être conseillé **d'apporter des corrections nutritionnelles** dès les stades précoces pour protéger la vigne des stress et pallier les déséquilibres qui impactent ces mécanismes clés.



- ➋ L'importance de la **date de récolte**

Évaluer l'état de maturité du raisin est primordial pour cibler **la bonne fenêtre aromatique**. Il est possible d'établir la date de récolte optimale en fonction du profil aromatique souhaité grâce au **MaturOx**, un indice de maturité du NOMASense™ PolyScan de QQS.

L'empreinte des raisins réalisée grâce à cet outil par le biais d'une mesure voltamétrique, permet de **déterminer l'arrêt de chargement en sucres** et de définir la fenêtre aromatique « **fruit frais** ».

## Un contrôle microbiologique préventif et systématique

Au moment de la récolte, des réactions biochimiques ont lieu au niveau de la baie:

- **mécanismes d'oxydation sous l'action des enzymes présentes**
- **développement des microorganismes qui commencent à dégrader les sucres.**

**Prévenir et limiter ce développement permet de préserver la qualité organoleptique des moûts.**

Ceci est d'autant plus nécessaire du fait du contexte climatique actuel.

La montée des pH et par conséquent la baisse d'acidité qu'elle entraîne, est propice au développement de ces microorganismes d'altération.

RÉCEPTION  
DE LA  
VENDANGE

**KTS**  
**FA**

Préparation à base de **chitosan activé**, il s'utilise comme **agent de biocontrôle** et **diminue les contaminations** provoquées par des microorganismes d'altération.

### POURQUOI ?

Permet de réduire rapidement et efficacement la flore microbienne indigène. Eviter le masquage du fruité en limitant la production de mauvais goûts par ces microorganismes.

### QUAND ?

Apport le plus précoce possible, idéalement sur la vendange.

### COMMENT ?

Pour une pulvérisation sur vendange, faire une solution à 5% et s'assurer qu'elle ne reste pas au soleil (le chitosan se dégrade à  $T^{\circ} > 40^{\circ}\text{C}$ ).

# 2

## LA GESTION DES ARÔMES ET DES POLYPHÉNOLS

APRÈS LA  
MACÉRATION  
À CHAUD

**Viazym THERMO**

Préparation enzymatique liquide concentrée utilisée pour **dégrader les pectines et colloïdes des moûts thermovinifiés.**

### POURQUOI ?

Faciliter le pressurage et la clarification des moûts ayant subi un traitement à la chaleur (thermovinification, flash détente, macération pré-fermentaire à chaud).

### QUAND ?

Après thermovinification.

### COMMENT ?

Incorporer au volume à traiter quand sa température est inférieure à  $65^{\circ}\text{C}$ .

**Les vendanges thermovinifiées sont très riches en pectines, ce qui rend leur pressurage et leur clarification très difficiles sans un apport d'enzymes.**

## Solution thermovinification

Cette technique et ses variantes consiste à **chauffer la vendange pendant un temps variable** puis à la refroidir (thermovinification classique, MPC, flash-détente) pour ensuite vinifier le moût obtenu en phase liquide (thermo, MPC) ou solide (MPC, flash).

Elle permet **d'extraire les anthocyanes pour la couleur, les polyphénols pour la structure et les arômes fruité tout en limitant ceux qui apportent un côté végétal.**

La thermovinification est également une bonne alternative sur des matrices avec des problèmes sanitaires, pour lesquelles les macérations longues sont plus délicates car elle contribue à **éliminer les microorganismes indésirables et les polyphénol oxydases.**

**Un soin particulier** doit cependant être apporté à la matrice obtenue grâce à cette technique, et ce pour deux raisons :

- Les **anthocyanes libérées** sont instables et très sensibles à l'oxydation et doivent être protégées **par co-pigmentation**, puis **stabilisées** avec des tanins exogènes.
- Les jus ont une **turbidité élevée** et doivent être clarifiés avant la fermentation.

3

LA RÉVÉLATION  
DES ARÔMESL'importance du **couple levure/nutrition**

Il est aussi important de **choisir une nutrition organique** pour les vins rouges que pour les vins blancs et rosés. L'assimilation des acides aminés par la levure, optimisée avec un **apport fractionné (20+20)** va lui permettre de produire plus d'esters participant au bouquet aromatique « fruit frais ». D'un point de vue chimique, la souche de levure a en effet la capacité de produire de **nombreux composés volatils liés au fruité du vin rouge**.

## NUTRICELL® AA

Nutriments organiques complexes pour assurer la **gestion de la FA** et favoriser la **production de composés volatils**.

**POURQUOI ?**

Optimiser la production d'esters fermentaires et révéler les thiols. Éviter les carences en azote, responsables de la production d'H<sub>2</sub>S et d'autres composés soufrés.

**QUAND ?**

Ajouter à la cuve au moment du levurage et au plus tard avant le 1/3 FA.

**COMMENT ?**

Ajouter à l'aide d'un remontage.

ET

VIALATTE FERM®  
R26

*Saccharomyces cerevisiae* pour la production de **profil aromatique fruité frais et épicé**.

**POURQUOI ?**

Favoriser la production d'esters et d'alcools supérieurs.

**QUAND ET COMMENT ?**

Levurage. Températures de FA comprises entre 20 et 25°C

OU

## SO.FRUITY®

*Saccharomyces cerevisiae* pour la production de **profil aromatique fruité type « fruits rouges »**.

**POURQUOI ?**

Favoriser la production d'esters fermentaires et révéler les arômes variétaux.

**QUAND ET COMMENT ?**

Levurage. Températures de FA comprises entre 20 et 25°C pour favoriser la fraîcheur aromatique.

4

LA GESTION  
DES HAUTS  
DEGRÉSL'emploi d'**outils spécifiques**

Les **concentrations en sucres élevées** parfois rencontrées dans le cas de millésimes particulièrement chauds **se traduisent par des vins aux degrés alcooliques très élevés** qui sont à l'opposé de cet objectif de buvabilité. L'emploi de **souche de levure osmotolérante et résistante à l'alcool** devient alors nécessaire dans ce type de situation pour **gagner en fraîcheur**.

Il est important de veiller dans le cadre de la gestion de fermentation de haut degré (>15%vol.) à la fois de **bien nourrir la levure mais aussi de préserver l'équilibre azote / lipides** par l'addition de nutriments organiques riches en stérols et ergostérols.

FERMENTATION  
ALCOOLIQUEVIALATTE FERM®  
HD18

*Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée pour sa capacité à enclencher les fermentations alcooliques à des teneurs en sucres très élevées couplée à une très grande résistance aux hauts degrés alcooliques.

**POURQUOI ?**

Pour démarrer la FA jusqu'à de teneurs de 300-310 g/L de sucres. Produire des vins rouges puissants et aromatiques.

**QUAND ET COMMENT ?**

Importance de choisir une nutrition adaptée, riche en stérols en début de FA, riche en écorces de levure et en acides aminés pour un apport équilibré entre azote et lipides en cours de FA et à nouveau en stérols en fin de FA pour la bonne assimilation de l'azote.