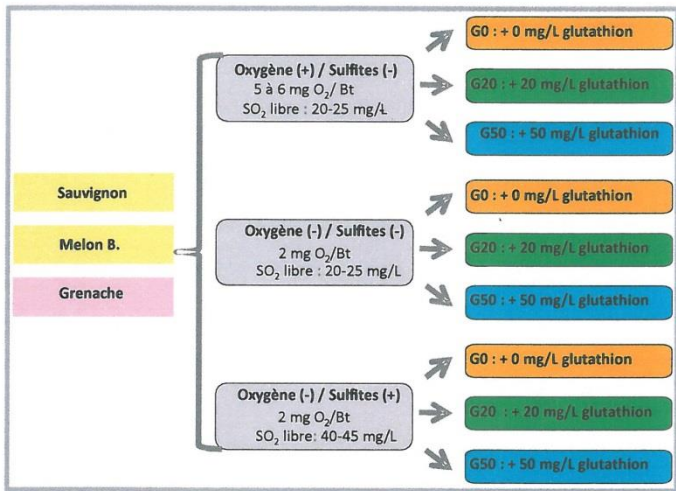


EFFET D'UN AJOUT DE GLUTATHION AU CONDITIONNEMENT SUR LA QUALITÉ AROMATIQUE DES VINS BLANCS ET ROSÉS

MATÉRIEL ET MÉTHODE



Des ajouts de glutathion (GSH) ont été pratiqués sur trois millésimes au moment du conditionnement de vins blancs et rosés, dans différentes situations d'exposition à l'oxygène.

Après un an de conservation en bouteilles, les caractéristiques analytiques et aromatiques des vins sont mesurées (analyses répétées sur 3 bouteilles).

FIGURE 1 : PROTOCOLE EXPÉRIMENTAL

GSH : solution 37,5 g/L, L-glutathione reduced, Sigma -Aldrich
Bouteilles en verre 750 mL, capsule Stelvin © joint Saran Film Etain
Conservation des bouteilles en position horizontale à 20°C

RÉSULTATS & DISCUSSION

L'analyse des vins stockés durant un an à 20°C montre que :

- La majeure partie du GSH ajouté a disparu ;
- L'effet de cet apport de GSH sur la couleur ou les teneurs résiduelles en sulfites n'est pas significatif ;
- Les composés aromatiques de type fermentaire, esters éthyliques d'acides gras et acétates d'alcools supérieurs, sont en quantités équivalentes dans tous les vins ;
- L'apport de 20 à 50 mg/L de glutathion se traduit par une plus grande quantité de thiols variétaux dans les vins blancs, et de manière plus marquée pour ceux initialement riches en ces composés (Sauvignon B) ou plus exposés à l'oxydation ;
- Dans nos conditions, aucun effet de ce type n'est observé sur les vins rosés ;
- Sur le plan sensoriel, sans être systématiques, des défauts olfactifs de type réduction ont été notés sur certains vins ayant subi un tel apport de glutathion.

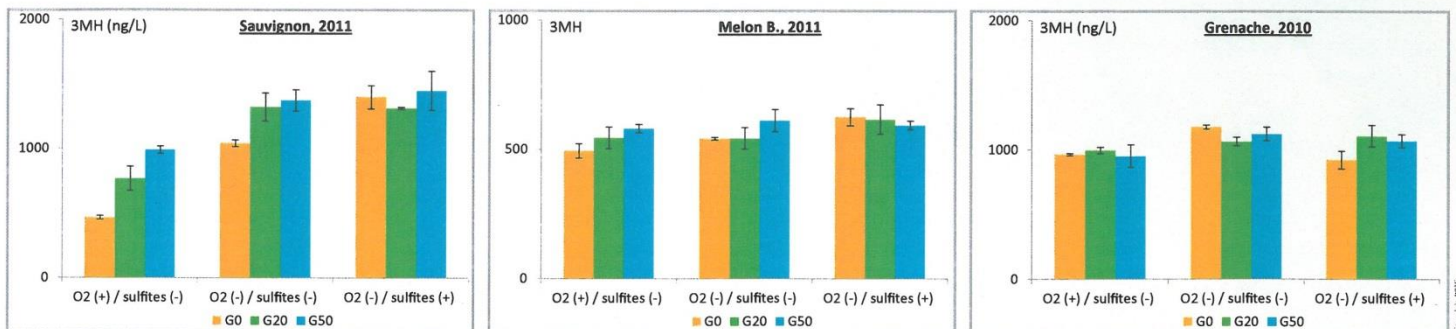


FIGURE 2 : TENEURS EN 3-MERCAPTOHEXAN-1-OL (NG/L) DANS LES VINS APRÈS 12 MOIS DE CONSERVATION À 20°C (CAS LES PLUS SIGNIFICATIFS POUR CHAQUE CÉPAGE CONSIDÉRÉ)
Moyennes 3 bouteilles, les barres d'erreurs correspondent à +/- l'erreur standard

CONCLUSION

Il ressort de ces travaux qu'un apport de glutathion au moment du conditionnement (pratique à ce jour non autorisée par la réglementation vitivinicole) pourrait présenter un intérêt dans le cas des vins initialement riches en thiols variétaux.