

Conservation des Vins Rosés

sulfite, froid, oxygène ...
3 leviers fondamentaux

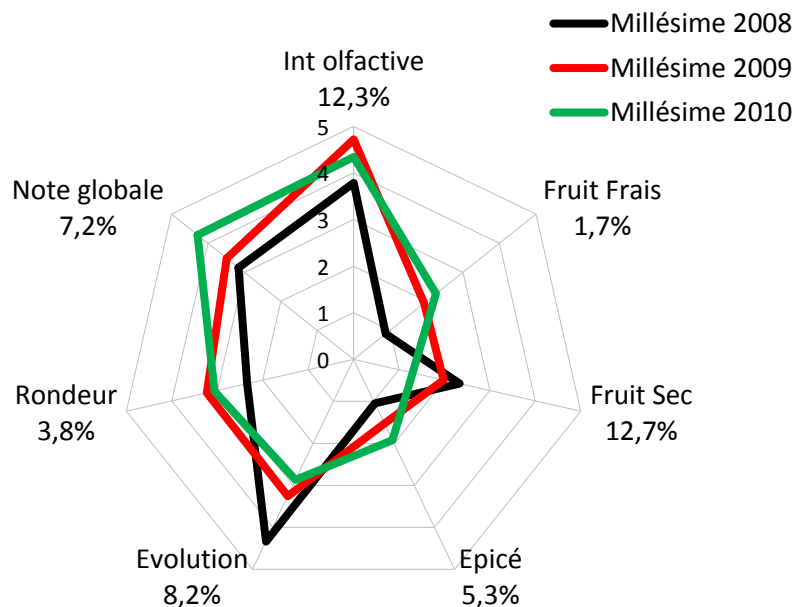
Laure CAYLA – IFV Pôle National Rosé

Avec le soutien de :

Vin Rosé : un vin fragile ?

Conditions de production globalement maîtrisées : gestion des températures, sélection des jus, clarification, gestion de la fermentation alcoolique ... -> **Arômes frais et fruités, Couleur vive**

Etapes d'élevage, stabilisation, conditionnement, stockage et distribution contribuent à **l'évolution naturelle des vins** ... et des accidents de parcours



	% défauts rencontrés
Evolué	71
Oxydé	54
Madérisé	6
Bouchon	14
Amertume	3

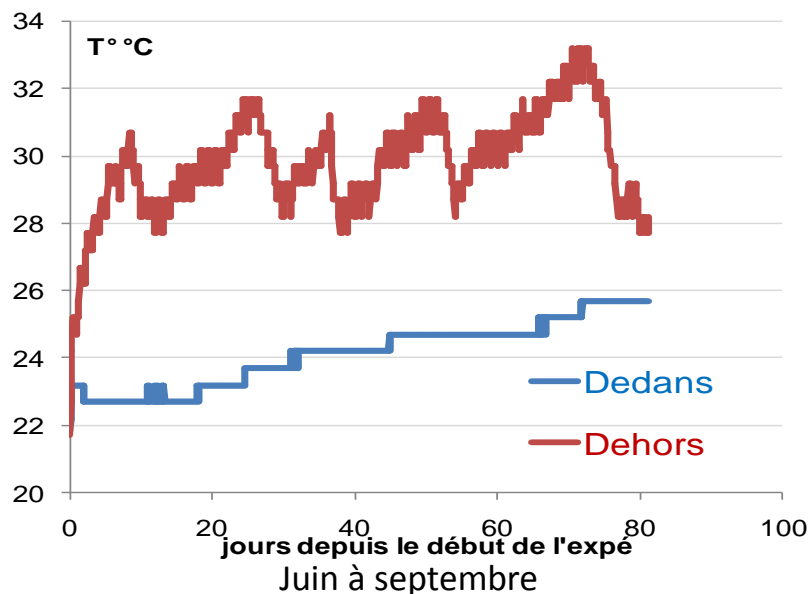
Parmi les vins à défaut, pourcentage des problèmes rencontrés

Source : SAQ 2010 - CIVP

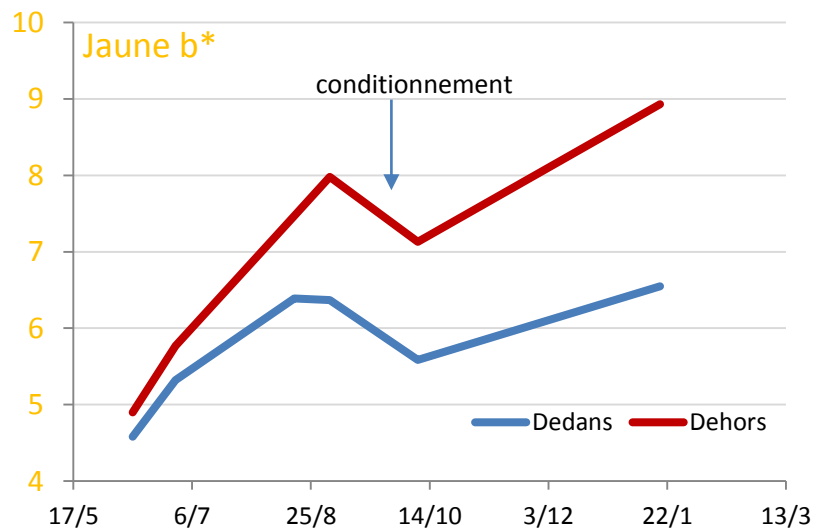
Abaisser la température

- En Elevage – stockage en cuve

Essais 2008 – sur site – stockage 3 mois selon 2 conditions-
conditionnement puis stockage en bouteille à 12°C



- Evolution de la couleur



- Modification du profil aromatique

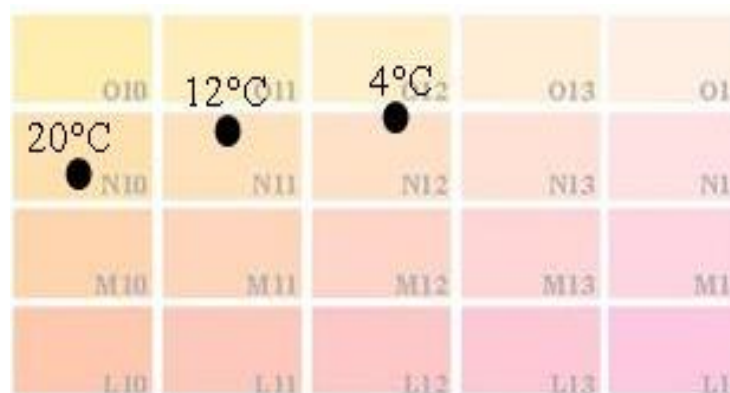
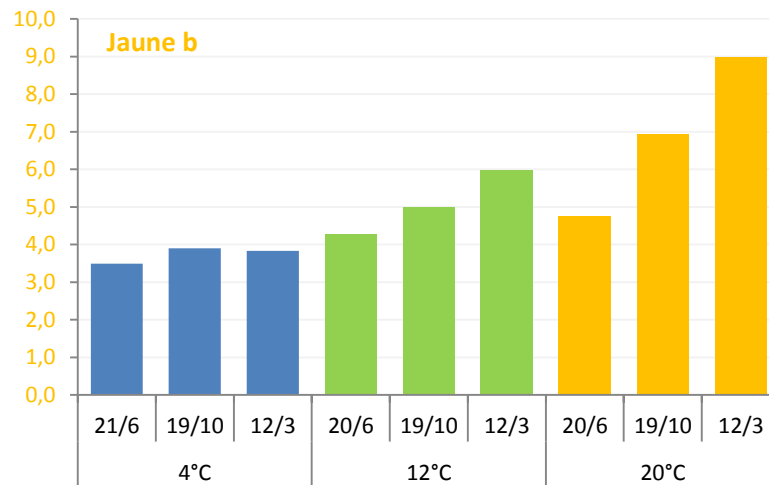
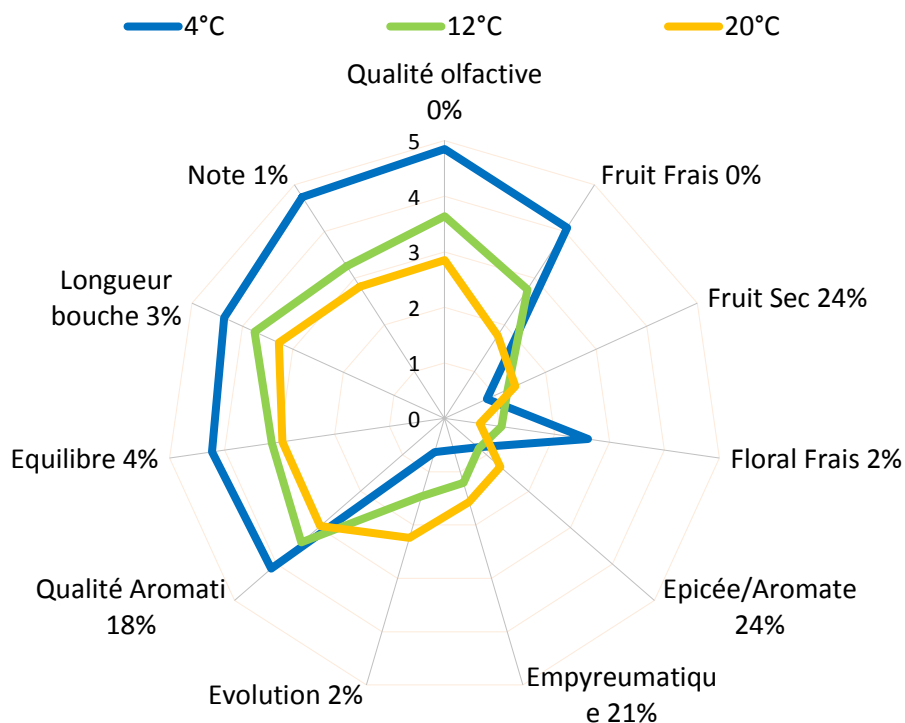
T° élevée : ↗ banane, ananas, réglisse
 ↘ pamplemousse, citron

- Chai enterré, climatisation, réfrigération des cuves

Abaisser la température

• Stockage des bouteilles

Essais 2010 – stockage en bouteille selon 3 T° - bilan à 13 mois



Position des vins sur le nuancier après 13 mois de stockage

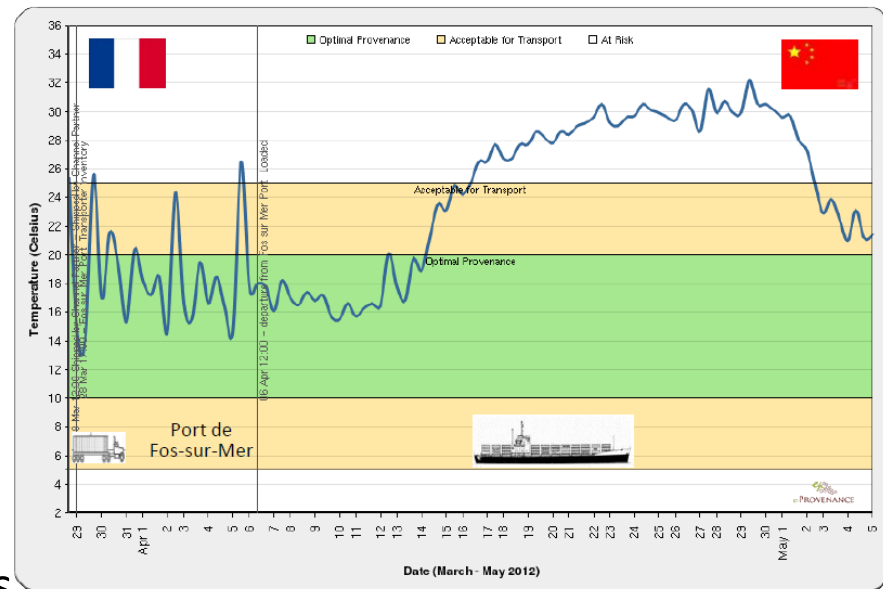
• Zone de stockage tempérée

Des variations de T° subies

• Exposition au cours du transport

Relevés en conditions réelles 40 cas (IR & @Provenance, CdR)

- Seul le transport frigorifique garanti la stabilité de la température -> sensibilisation des personnes responsables des étapes de chargement et déchargement
- Le transport maritime qui nécessite le passage à l'équateur (hémisphère sud, chine, japon ...) est systématiquement à risque
- La saison influence les destinations plus proches (Europe, EU) avec des températures inférieures à 10°C ou supérieures à 20°C selon la saison.
- Forte fluctuation quand changement de mode de transport



Relevés Inter Rhône & @provenance

CHINE 2012 - 38 jours

28/03 Départ - 05/05 Déchargement à Shanghai

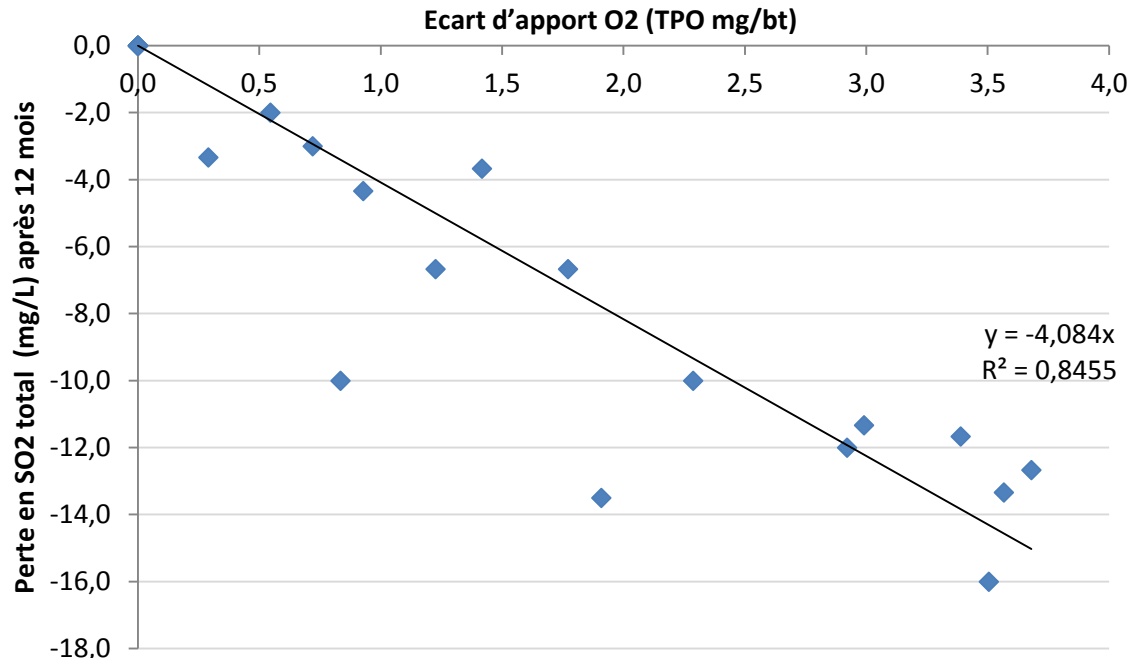
Maitrise de la température

- Limiter les oxydations bio-chimiques
- Limiter l'évolution « naturelle »
- Eviter les fluctuations, T° fraîches
- Conception des caves / disponibilité de frigos / logistique / coût

Maitriser les deux leviers oxygène/ sulfites

Oxygène dissous

-> "oxydation" des sulfites -> diminution du SO₂ libre



Consommation du SO₂ total, sur 8 essais 2012 – Gpe FAM Oxygène
SO₂ libre varie plus fortement en raison de la précision des mesures

Source d'oxygène et conséquences

- En élevage
 - Prise d'oxygène ponctuelle à l'occasion transfert, relogement, stabilisation, filtration/centrifugation, ...
 - Protéger les transferts, désoxygéner, ...
 - Ajuster régulièrement le niveau de SO_2 libre, rôle des lies et autres anti-oxydants
 - Audit oxygène

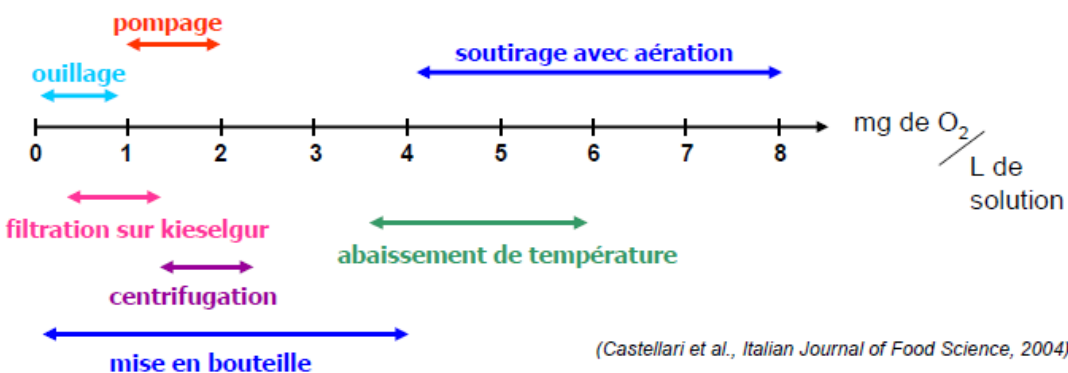
- En cours du stockage



Perméabilité de l'obturbateur

Oxygène Espace de Tête
Volume, tirage,
vide avant obturbateur

Oxygène dissous
Transfert, opérations
pré-mise, tirage ...



Dissolution d'oxygène dans le vin lors d'un contact avec de l'air

Source d'oxygène et conséquences

Vin Rosé Provence 2012

En élevage :

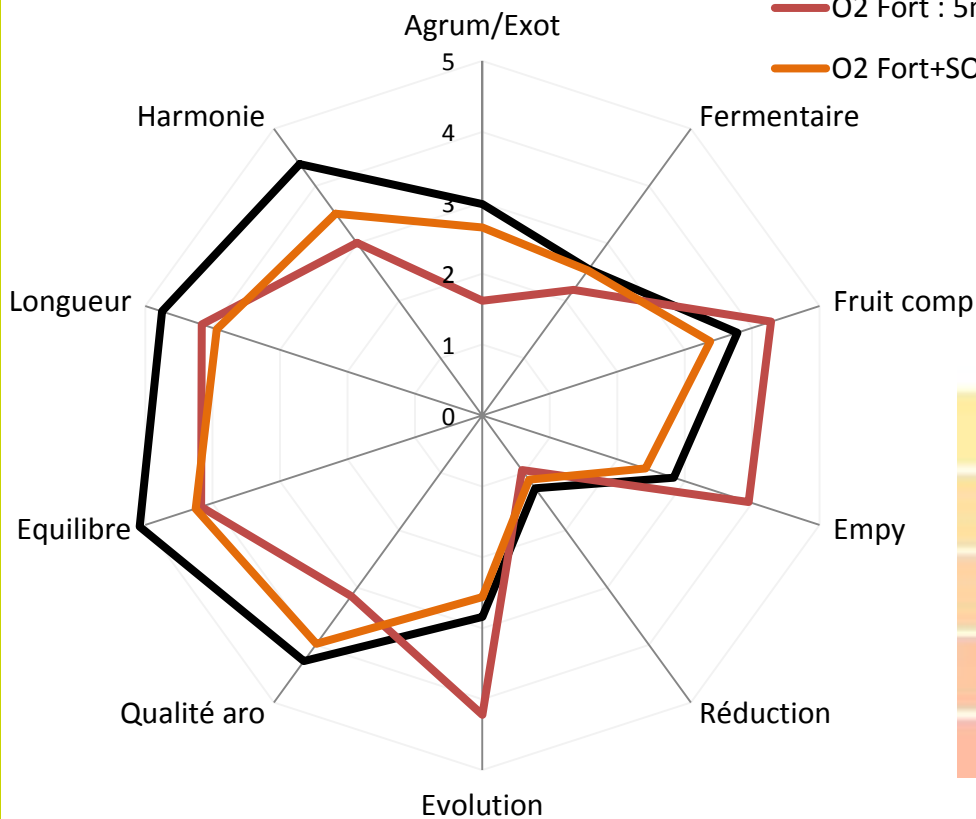
- comparaison apport 3mg/L soit 20 jours soit 7 jours avant le conditionnement (essais 2013)
- conséquences limitées, perte en sulfites plus importante, légère évolution de la couleur vers le jaune, moins de thiols, moins de réduction, plus d'équilibre

En stockage en bouteille :

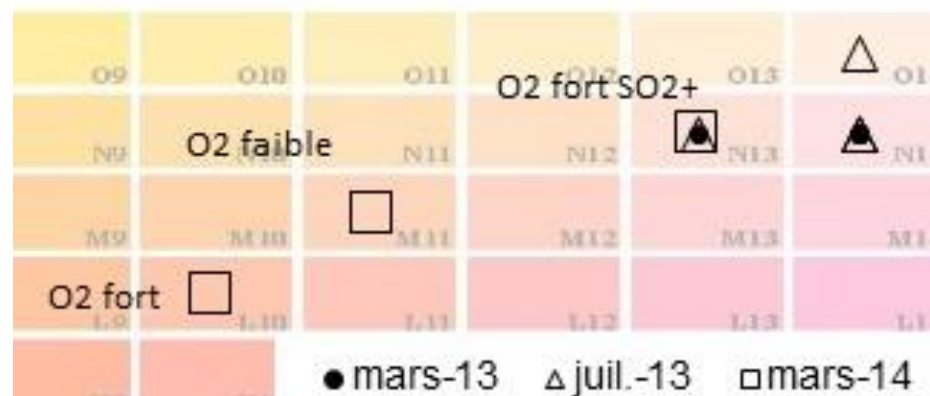
— O2 faible : 1,5mg/bt

— O2 Fort : 5mg/bt

— O2 Fort+SO2



Vin Rosé Provence 2012



Maitriser les deux leviers oxygène/ sulfites

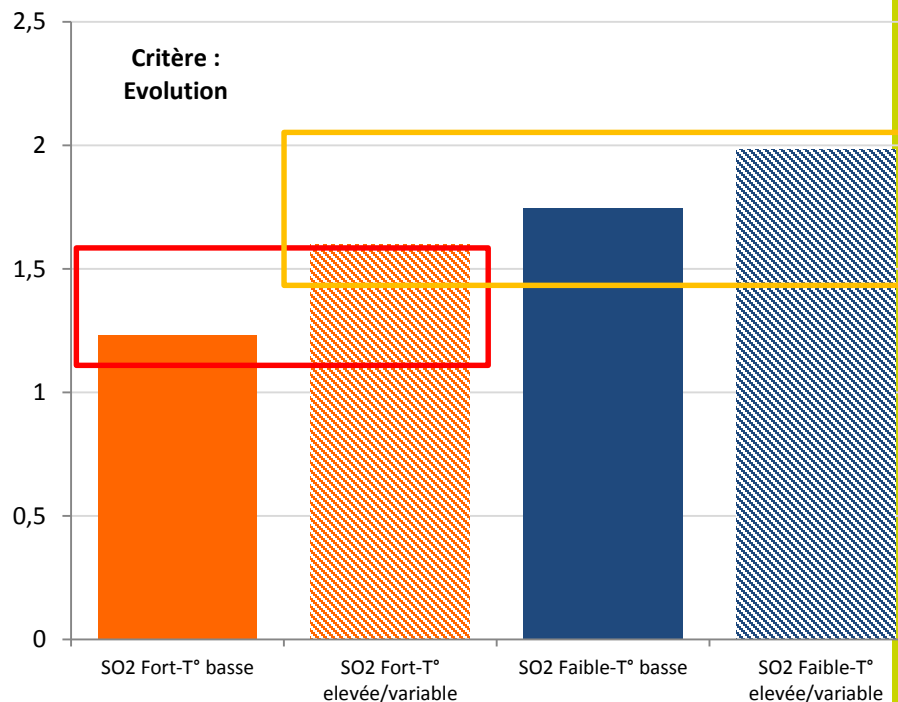
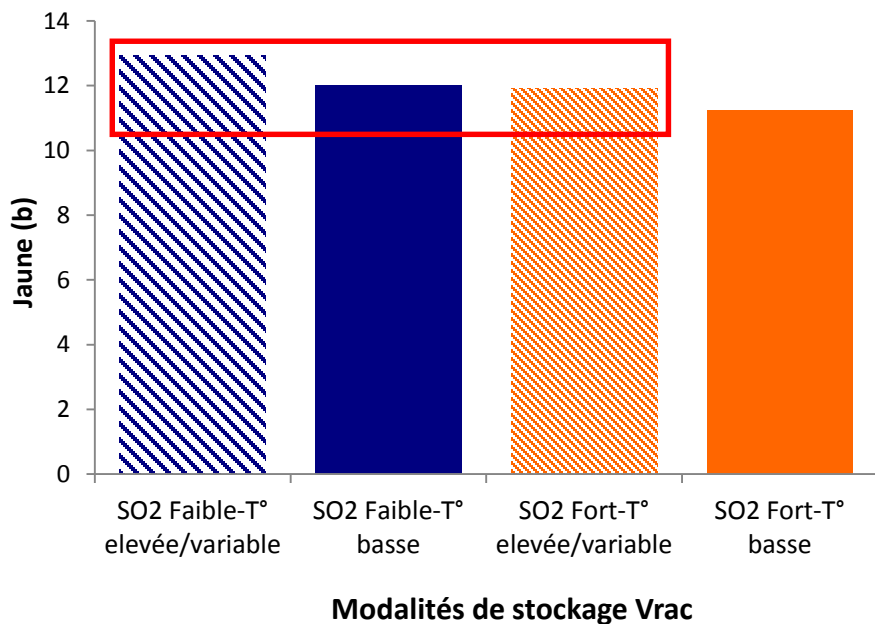
- Limiter les apports d'oxygène
- Désoxygéner s'il y a lieu
- Anticiper la prise d'oxygène au moment du conditionnement

- Maintien d'un certain niveau de SO_2 libre pour limiter les oxydations biochimiques et déviations microbiologiques

Préserver les qualités des vins dans le temps

- Température modérée et stable
- Maintien du SO₂ libre

Impact du régime thermique et de la protection par le SO₂
Moyenne de 6 matrices 2011 du Groupe National France Agrimer



: Groupes homogènes au seuil de 5%-Test de Friedman

Conclusion et perspectives

Des évolutions variables

Identifier le facteur à risque

Aptitudes des matrices / typologie de vins

Anticiper l'évolution : choix cépages et pratiques œnologiques

Des conditionnements plus « risqués » : BIB

Adapter en fonction de chaque opérateur

Équipements disponibles

Niveau de valorisation du produit

Circuit de distribution

Coût économique / impact environnemental

Merci de votre attention

Contact :

Laure CAYLA

Institut Français de la Vigne et du Vin

Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé

70 avenue du Président Wilson - 83550 VIDAUBAN

Tél : 04 94 99 74 09 - Fax : 04 94 99 73 99 - Mobile : 06 16 61 71 60

laure.cayla@vignevin.com

En collaboration avec :

Aurélie CAMPONOVO, Aurélie CHEVALLIER, Véronique FESTINO, Gilles MASSON, Stéphane MIROUFE, Nathalie POUZALGUES, Clémence SALOU

Avec le soutien de



Région
PACA



FranceAgriMer