

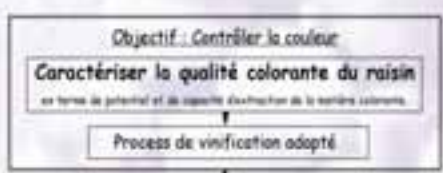
Sept 2002

## PROBLEMATIQUE :

Couleur d'un vin rosé : issue de l'extraction des molécules colorantes de la pellicule des baies : les anthocyanes (une classe de polyphénols)



Extraction incontrôlée  
 → des vins rosés de couleurs très variables.



Deux approches originales

## OPTIMISATION DES CONDITIONS EXPERIMENTALES :

- 1/ Evolution des sources d'incertitude :**
    - Commune : Échantillonnage et Stockage
    - Propre aux protocoles de chaque méthode
  - 2/ Recensement sur certains paramètres mesurés :**
    - les plus reproductibles
    - les plus riches en information
- Proposition de protocoles optimisés et simplifiés

## COMPARAISON DES DEUX METHODES :

Tendance identique mais corrélation imparfaite  
 → Informations fournies différentes

## RESULTATS SUR DIFFERENTES APPLICATIONS :

- 1/ Baies mûres de parcelles :**

Mise en évidence de marqueurs distinctifs de trois années :  
 1. une phase précoce  
 2. une phase d'équilibre  
 3. phase de légère déminéralisation

Informations différentes : Décalage des profils  
 → Difficultés d'interprétation
- 2/ Caractérisation des différents cépages :**

→ Méthode de modélisation plus discriminante
- 3/ Capacité d'anticiper la couleur du vin :**

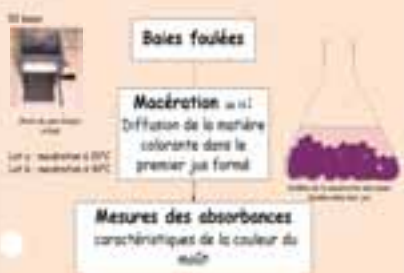
Une tendance similaire ressort entre les résultats de la méthode de simulation et ceux sur vin au stade fin fermentation alcoolique.

## CONCLUSION :

- Deux approches des caractéristiques colorantes du raisin  
 = deux informations différentes
- Méthode "isolée du contexte mûr" : Informations = pas ciblées précisément  
 → Considérer le nombre colorés du raisin indépendamment de milieu mûr + informe par raisonnement sur la couleur du vin
  - Méthode de modélisation : Résultats projetables sur la couleur du vin  
 → Intéressant pour le vinificateur afin d'adapter les premières étapes de vinification.

### La matière colorante dans son contexte mûr

Principe :  
 Modélisation à l'échelle de la pellicule des premières étapes de vinification en rosé.

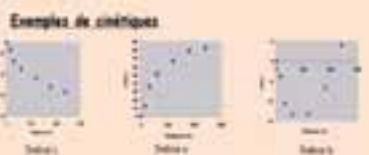


Les paramètres mesurés :  
 Intensité Colorante - 400 - 450 - 500  
 Taux de coloration  
 [AON] : Taux de coloration (taux de 1000 après macération de 30j et acidification)

Les mesures les plus pertinentes : après 3h à 40°C

### La matière colorante isolée de son contexte classique

Principe :  
 Diffusion de la matière colorante de la pellicule dans un solvant extracteur à partir des baies entières



Les mesures les plus pertinentes : à 30 et 60 mn d'extraction

### Exemple de profil obtenu au cours du suivi mûrisse d'une parcelle :



### Analyse en Composants Principale de différents cépages :



### Mise en relation résultats raisin - vin (cépage Cinsaut) :



### Exemple de profil obtenu au cours du suivi mûrisse d'une parcelle :



### Analyse en Composants Principale de différents cépages :



### Mise en relation résultats raisin - vin (cépage Cinsaut) :

