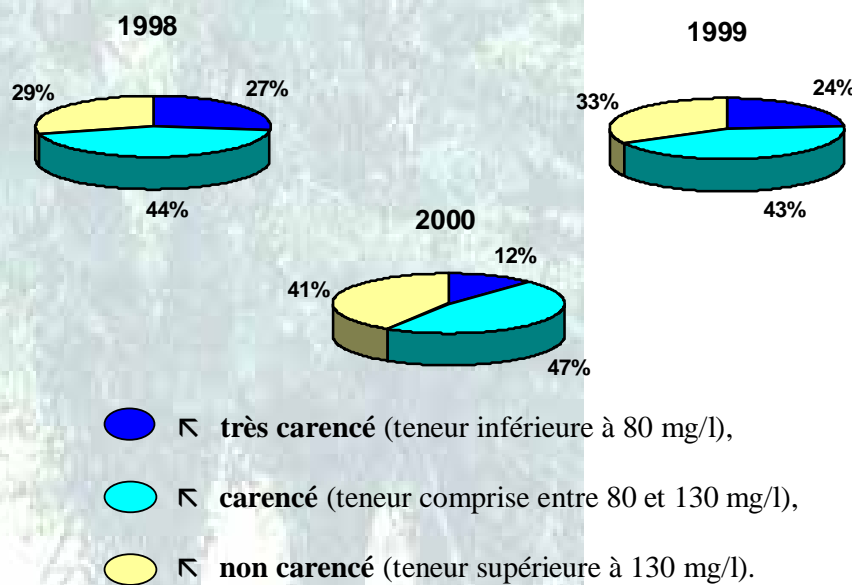
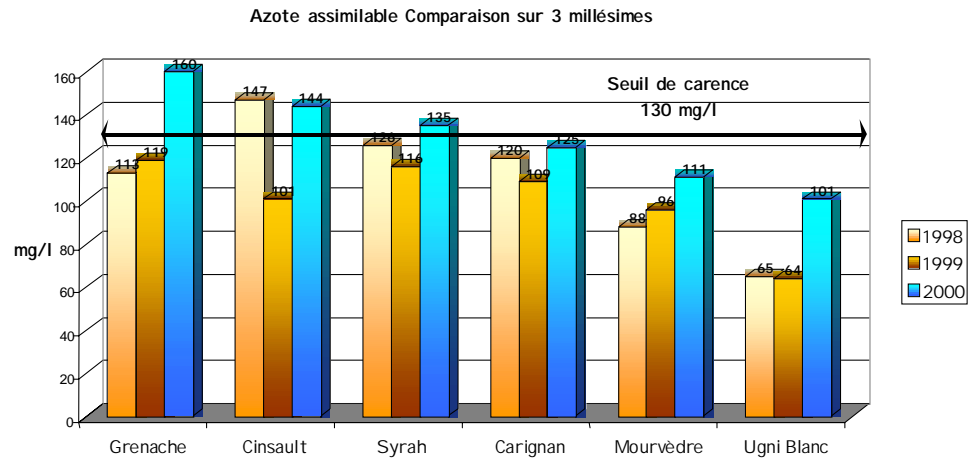


CARENCE EN AZOTE DES MOÛTS ROSES PROVENÇAUX

Les carences en azote assimilable des moûts rosés provençaux peuvent varier :

- en fonction du cépage,
- en fonction du millésime.

(résultats d'analyse de 200 matières premières pendant 3 ans)



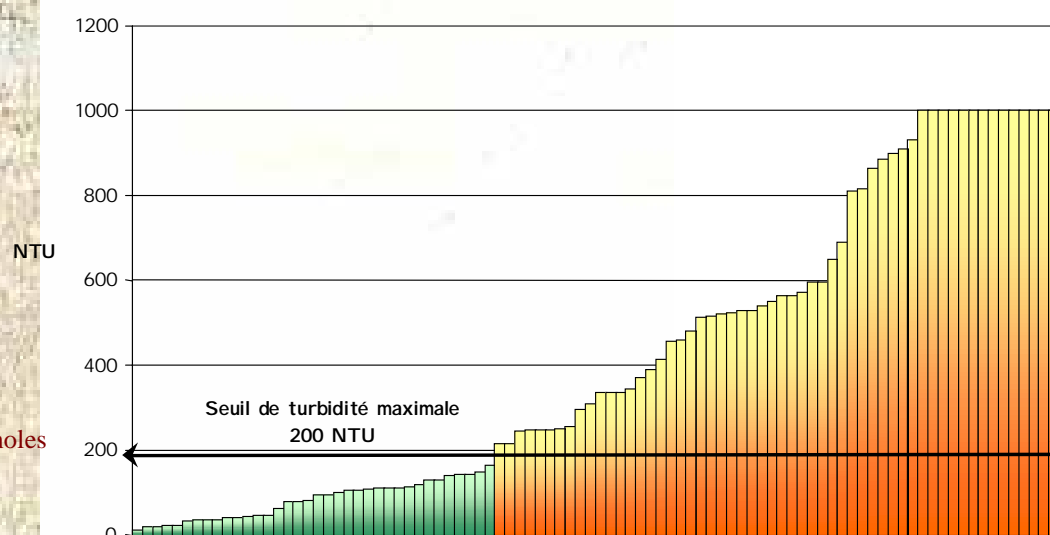
Le cépage le plus carencé est l'Ugni blanc. Les cépages rouges ont des comportements variables selon les années. Le cépage le moins carencé est le Chardonnay (non visible sur le graphique).

Le millésime 2000 est moins carencé que les millésimes précédents même si de nombreux moûts sont encore en dessous du seuil de carence.

MAITRISE DES DEBOURBAGES

Le débouillage est une opération préfermentaire déterminante pour la qualité finale du vin. Elle est pratiquée notamment dans le but d'affiner la qualité organoleptique des vins. En effet, l'abaissement de la turbidité des moûts par le débouillage permet une diminution de la production de composés soufrés nauséabonds par la levure. De plus, les vins issus de moûts débouillés possèdent des teneurs plus faibles en alcools supérieurs à odeurs lourdes et sont plus riches en esters éthyliques d'acides gras et en acétates d'alcools supérieurs dont l'arôme est plus agréable (bonbon anglais, banane, pomme ...).

Turbidité après débouillage 2000



Les trois années d'étude sur sites montrent des niveaux de turbidité après débouillage trop souvent au delà de limite maximale de 200 NTU

	1998	1999	2000
% moûts > 200 NTU	18 %	42 %	61 %

Les causes :

- Durée insuffisante du débouillage statique : 8 à 10 heures au lieu de 24 à 48 heures préconisées.
- Mise en œuvre pratique du débouillage : pompage réalisé sans précautions suffisantes.
- Mauvaise adaptation du débouillage à l'état sanitaire des raisins.

Collaboration : Laurent CHEVALIER, ICV Brignoles



Avec le soutien financier de :

Juin 2001

