

Vitiœnews

Semaine 40 (Publié le 4 Octobre 2024)

Viti

L'épisode pluvieux annoncé pour le début de semaine prochaine risque d'entraîner des prolongations pour les vendanges dans les secteurs tardifs !

Attendre pour atteindre l'objectif de maturité tout en étant très vigilant sur l'évolution de l'état sanitaire des raisins et de l'efficacité du feuillage.

➡ **Enquête Cryptoblabes** : Elle permettra à l'IFV de cartographier son implantation sur le territoire, d'évaluer les pertes de rendement et d'identifier certains facteurs qui augmentent les risques de dégâts. *Lien dans ce bulletin*

œno

Avec les températures actuelles, les fermentations se font souvent sur marc froid. Les cuves ont parfois du mal à dépasser les 25°C. Attention aux problématiques que cela peut engendrer !

Ce vitioœnews aborde aussi la mise au propre des vins blancs et rosés après fermentation alcoolique : Des conseils pour limiter les pertes aromatiques et les risques d'oxydation et réduction.

Moyenne analytique des moûts aux stades pré fermentaires et fermentaires sur l'ensemble des échantillons du LACO, du 30 septembre au 1^{er} octobre 2024 :

Dates	Nombre de cuves analysées au LACO	D° probable	Acidité totale g/l d'H2SO4	pH	Azote mg/l
30/09 et 01/10	277	14°35	3,83	3,49	125

Dans les prochaines pages, retrouvez des conseils sur les thématiques suivantes :



[Enquête IFV : Cryptoblabes Gnidia](#)



[Mise au propre vins blancs et rosés](#)



[Fermentation sur marc froid](#)



[Rappel étiquetage](#)

Ce bulletin Vitiœnews est le dernier de la saison 2024 !

Pour plus d'actualités, abonnez-vous aux réseaux sociaux de LACO ROLLAND, Laboratoire MOURIESSE et LACO Analyse et Conseil : Facebook, LinkedIn, Instagram

Si vous avez des suggestions de thèmes à aborder sur ce bulletin, ou dans nos actualités, n'hésitez pas à en parler à votre œnologue, ou de nous envoyer un mail à a.bathelier@laco-laboratoire.com

ENQUÊTE IFV – CRYPTOBLABES GNIDIELLA :

Cryptoblabes gnidiella (couramment appelée la pyrale du daphné) est un ravageur présent dans le vignoble du pourtour méditerranéen depuis une dizaine d'années. Initialement rencontré uniquement sur la frange littorale, sa zone de présence s'étend à l'intérieur des terres d'années en années (ex : Limoux, Malepère, Terrasses du Larzac, Châteauneuf du Pape, Sud de l'Ardèche....).



Afin de mieux évaluer l'impact économique de ce ravageur pour la filière viticole régionale, l'IFV et les partenaires techniques régionaux (Chambres d'agriculture, Civam Bio, Sudvinbio, Interbio Corse, Le Syndicat des Vignerons des Costières de Nîmes, les Vignerons Indépendants du Gard, CTIFL....) réalisent une **enquête auprès de l'ensemble des viticulteurs des vignobles du pourtour méditerranéen**.

L'objectif de ce questionnaire est de **cartographier le territoire sur lequel ce ravageur est implanté, évaluer les pertes de rendement qu'il entraîne et identifier certains facteurs qui augmentent les risques de dégâts**.

L'enquête est accessible via le lien : <https://forms.gle/ntCFJJ9ZNqKhCHRe9>.

Le remplissage de ce questionnaire vous prendra **entre 5 et 10 minutes**.

L'ensemble des données collectées resteront confidentielles et seront traitées de manière anonyme.



MISE AU PROPRE DES VINS BLANCS ET ROSES APRES FERMENTATION ALCOOLIQUE :

En fin de fermentation alcoolique, la mise au propre des blancs et rosés est une étape cruciale qui peut influencer la qualité aromatique du vin. Une mauvaise gestion de cette phase peut entraîner des pertes aromatiques importantes. Voici les étapes clés à suivre pour optimiser cette opération :

1

- **Laisser les lies se déposer** : Une fois la fermentation terminée, il est essentiel de laisser les lies se déposer durant **24 à 72 heures**, tout en maintenant une température froide. Cela favorise la clarification naturelle du vin. Il est important de ne pas relâcher le froid pendant cette période afin de stabiliser le vin.

2

- **Mettre au propre à l'abri de l'oxygène** : La mise au propre doit se faire **sans contact avec l'oxygène** pour éviter toute oxydation et préserver les arômes du vin. Il est crucial d'être vigilant lors du soutirage pour éviter toute présence excessive de lies.

3

- **Attention aux cuves inox** : Les cuves en inox, bien qu'idéales pour la vinification, **peuvent augmenter le risque de réduction** si le soutirage est mal effectué et qu'il reste encore des lies. Cela peut entraîner des odeurs désagréables. Il est donc recommandé de bien surveiller cette étape.

4

- **Dégustation après mise au propre** : **Six à huit jours après** la mise au propre, il est conseillé de déguster le vin pour évaluer son évolution et détecter tout problème potentiel, notamment lié à la réduction.

5

- **Gestion du SO₂ libre** : Pour le SO₂, il est recommandé de procéder de manière progressive :
 - Après le soutirage, ajouter **2 à 3 g/hl de SO₂** avec pour objectif d'atteindre **15 à 20 mg/l** de SO₂ libre à Noël et **20 à 25 mg/l** au printemps, surtout si l'équilibre acide est bien maîtrisé.
 - Si des signes de réduction persistent, envisager une **filtration dégrossissante** ou une **aération maîtrisée (CLIQUEUR)**.

6

- **Réajuster le SO₂ en fonction de la température**
 - Lorsque la température du vin passe au-dessus des **15°C**, il est important de réajuster le SO₂ libre à un niveau de **20 à 25 mg/l**, afin de garantir une bonne protection et éviter les phénomènes d'oxydation ou de réduction.

En suivant ces recommandations, vous pourrez limiter les pertes aromatiques et obtenir des vins blancs et rosés de qualité supérieure, tout en maîtrisant les risques de réduction et d'oxydation.



FOCUS SUR LA VENDANGE FROIDE A L'ENCUVAGE (partie 1) :

La vendange froide, en raison des basses températures au moment de la récolte, présente des défis spécifiques en matière de gestion des micro-organismes. Le raisin fraîchement vendangé contient une grande diversité de micro-organismes, dont certains peuvent se développer avant que **Saccharomyces cerevisiae**, la levure principale de la fermentation alcoolique, ne prenne le dessus.

Parmi ces micro-organismes, on retrouve des levures comme **Hanseniaspora**, **Kloeckera** et **Hansenula**, ainsi que des bactéries acétiques et des moisissures. Ces organismes peuvent favoriser le développement de composés indésirables, notamment **l'acétate d'éthyle**, responsables d'une aromatique d'acescence (odeur de dissolvant).

Pour prévenir ces déviations pré-fermentaires, plusieurs stratégies sont recommandées :

1. Sulfiter à l'encuvage

avec une dose de SO_2 entre 3 et 5 g/hl, afin de limiter le développement des micro-organismes indésirables avant le démarrage de la fermentation.

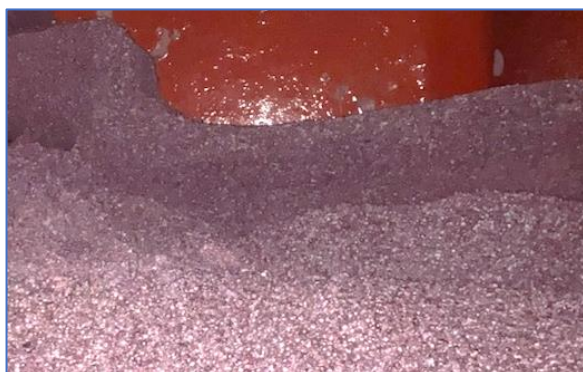
2. Ensemencer rapidement la cuve avec des levures sélectionnées.

3. Bien mouiller le chapeau de marc

lors des remontages afin d'éviter la formation de chapeaux flottants, exposés à l'oxygène et propices à la prolifération de micro-organismes indésirables..

La fermentation sur marc froid : risques et enjeux spécifiques

Cette année, les basses températures ont un impact direct sur les fermentations des vins rouges. De nombreuses cuves ont du mal à dépasser les 25°C, ce qui entraîne des problématiques spécifiques, notamment lors des fermentations sur marc froid. Il est essentiel de comprendre ces enjeux pour mieux anticiper les risques et ajuster les pratiques œnologiques.



La formation d'acétate d'éthyle : mécanismes et acteurs microbiens :

Lorsque la fermentation alcoolique se déroule à des températures basses, il est courant d'observer une augmentation de la production d'acétate d'éthyle. Ce composé est un ester volatil responsable d'une odeur caractéristique de vernis ou de dissolvant. Il résulte de la réaction de condensation entre l'éthanol (produit lors de la fermentation alcoolique par les levures) et l'acide acétique et produit une molécule d'eau. Si sa présence en très faible quantité est tolérable, des concentrations plus élevées nuisent à la qualité aromatique du vin et peuvent donner des défauts olfactifs marqués. La maîtrise de la température est donc essentielle pour limiter cette production.

La présence d'oxygène joue un rôle clé dans la prolifération des bactéries acétiques, et donc dans l'augmentation de l'acide acétique, qui à son tour favorise la production d'acétate d'éthyle. Outre la température basse, une aération excessive des moûts ou des cuves mal protégées contre l'oxygène peuvent favoriser l'activité des bactéries acétiques. C'est pourquoi un suivi rigoureux des conditions de fermentation est indispensable pour éviter une production excessive d'acétate d'éthyle. A noter que la présence d'acétate d'éthyle, ne veut pas dire pour autant une augmentation de l'acidité volatile.

FOCUS SUR LA VENDANGE FROIDE A L'ENCUVAGE (partie 2) :

Traitement des défauts aromatiques une fois apparus

Si les conditions de fermentation ont permis le développement de défauts, notamment une concentration excessive d'acétate d'éthyle, plusieurs moyens d'intervention peuvent être mis en place :

1. Délestage vers une densité de 1060 : Le délestage, une technique consistant à vider le jus pour ensuite le réintroduire dans la cuve, permet une meilleure homogénéisation de la fermentation et peut contribuer à atténuer certains défauts, notamment ceux liés à une mauvaise gestion de l'oxygène ou à un développement microbien incontrôlé.

2. Barbotage à l'azote (pour ceux qui sont équipés) et **montée en température vers 28°C** : Le barbotage consiste à insuffler de l'azote dans le moût. L'augmentation de la température permet d'accélérer la fermentation alcoolique et d'atteindre une meilleure extraction des composés phénoliques. Ces pratiques favorisent l'évaporation des molécules d'acétate d'éthyle, qui sont volatiles.

Ces interventions doivent être réalisées avec précaution, en fonction de la situation et de l'état de la fermentation, pour éviter des impacts négatifs sur la qualité globale du vin.

Difficultés d'extraction des couleurs

La couleur des vins rouges provient principalement des anthocyanes, pigments contenus dans la peau des raisins. À des températures inférieures à 25°C, l'extraction de ces pigments devient plus difficile car la solubilité des anthocyanes diminue.

Par conséquent, une fermentation à basse

température peut donner des vins moins colorés, avec une robe plus pâle. Pour compenser cette extraction limitée, il peut être nécessaire de prolonger légèrement la macération ou d'envisager des interventions œnologiques adaptées, comme chauffer la cuve après la fermentation alcoolique (26°C à 30°C), quand cela est possible.

Aromatique : l'effet du froid sur le profil du vin

Les fermentations à basse température peuvent également affecter le profil aromatique du vin. Une macération post-fermentaire prolongée à froid accentue souvent les notes végétales, connues sous le terme de « marqueur marc froid ». Ce goût végétal, qui rappelle parfois la feuille de tomate ou l'herbe coupée, peut déséquilibrer le profil aromatique du vin. De plus, cette phase à froid tend à durcir les

tanins, rendant le vin plus austère en bouche. Il est donc crucial de surveiller de près le moment de décuver pour éviter ces dérives aromatiques. Cette année, nous observons des acidités totales assez élevées, ce qui rend les dégustations en fin de fermentation alcoolique plus complexes, à cause de l'acide et du végétal lié au « marc froid ».

L'importance du suivi et des ajustements

Dans ces conditions de fermentations froides, il est primordial de réaliser des dégustations régulières.

Le choix du moment pour décuver est déterminant pour préserver l'équilibre du vin et éviter des défauts aromatiques

persistants.

Une gestion rigoureuse de la température tout au long de la fermentation alcoolique et de la macération post-fermentaire aura un impact direct sur la qualité finale du vin.

RAPPEL : NOUVELLES REGLES D'ETIQUETAGE

Toutes les boissons alcoolisées produites à partir du 08/12/2023 sont concernées



Éléments à mettre sur la bouteille :

- Allergènes
- Valeur énergétique, précédée du symbole « E » en KJ ET Kcal /100mL
- Date limite de consommation pour les vins désalcoolisés avec un TAV final <10%



Peut être sur la bouteille OU digitalisé (via QR code):

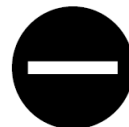
- Liste des additifs et des ingrédients
- Déclaration nutritionnelle
- Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation

Si vous choisissez de mettre les ingrédients et la déclaration nutritionnelle sur la bouteille, vous devez respecter **une taille de caractères de 1,2mm minimum** et elles doivent être **dans la langue du pays de commercialisation**



Avec le QR code, on ne peut pas :

- Collecter les données des utilisateurs
- Faire de la publicité ou parler de votre exploitation...



*Il faut que les informations nutritionnelles et les ingrédients soient accessibles avant l'acte d'achat par le consommateur : **Ainsi, les mentions présentes sur les bouteilles doivent être répétées sur les emballages regroupant plusieurs bouteilles (coffrets...), ainsi que sur les sites de vente en ligne.***

Et plus d'informations sur le document de la DGCCRF en cliquant ici :

<https://www.laco-laboratoire.com/uploads/document/guide-liste-ingredients-nutritionnelle-des-vins.pdf>

CONTACTEZ NOUS !

Suze la Rousse

Standard : 04 75 97 21 40
 Antoine Douziech : 06 24 00 26 13
 Martin Hallopeau : 06 86 58 05 82
 Sébastien Fraychet : 06 45 99 34 05
 Pauline Lesenne : 06 32 98 04 64

Courthézon

Standard : 04 90 83 56 15
 Aurélie L'homme : 07 48 13 25 72
 Antoine Douziech : 06 24 00 26 13
 Pauline Lesenne : 06 32 98 04 64

Pont Saint Esprit

Standard : 04 75 04 68 20
 Alexandra Le Dily-Bolingue :
 06 73 92 82 14
 Gwenaëlle Contini : 07 88 64 26 44