

La maîtrise de l'oxygène dissous : de sa mesure en ligne au choix de l'obturateur

Stéphane Vidal Inter-Rhône

Dans le cadre des missions de Suivi Aval Qualité, le Service Technique d'Inter Rhône a pu noter que les vins oxydés représentent environ 30 % des vins jugés non-conformes. De plus, un deuxième tiers de problème est lié à des faux goûts de type «bouchon-moisi». Au vu de ce constat, Inter Rhône a mis en place un certain nombre d'outils analytiques et mené différentes expérimentations dans le but de glaner des résultats techniques objectifs, vis à vis de la maîtrise de l'oxygène. Le service Etudes d'Inter Rhône a mené différents essais comparatifs sur les performances de différents types d'obturateurs sur des vins de la Vallée du Rhône, afin d'essayer d'apporter des différences techniques vis à vis des cépages rhodaniens, et notamment du Grenache, un cépage réputé difficile en terme d'oxydabilité, 2 injectés-moulés, 1 co-extrudé et la capsule à vis) ont été testés sur un vin rouge et un vin rosé, les bouteilles ayant été conservées soit en position couchée, soit en position debout. Lors de ces essais, l'impact de l'oxygène a été évalué selon des méthodes de dosage indirectes. En effet, les SO₂ libre et total, l'éthanal, l'acidité volatile, la DO 420 nm sont des paramètres classiques

oenologiques qui permettent de suivre le niveau d'oxydation des vins. Ces paramètres ont permis de discriminer entre obturateurs. Les résultats obtenus à 6 mois et à 2 ans seront présentés.

D'autres essais ont été menés qui ont fait appel à des analyses plus fines de molécules polyphénoliques et aromatiques. Ces résultats confirment les résultats obtenus avec les paramètres classiques oenologiques. Ces nouveaux indicateurs permettent d'avoir une meilleure compréhension des mécanismes d'oxydation se produisant et affectant la structure et la couleur (polyphénols), ainsi que le bouquet (arômes) des vins. Des résultats seront présentés sur l'évolution différentielle du taux d'esters fermentaires, et de façon indirecte de l'appréciation du caractère fruité, en fonction du type de bouchons.

Enfin, des essais «impact du mode de conservation» ont été réalisés qui montrent le rôle prépondérant de la température sur l'évolution accélérée des vins embouteillés.

Le laboratoire a par la suite mis en place un pôle bouchage permettant de mesurer les caractéris-

tiques physiques et mécaniques des différents obturateurs présents sur le marché. Un bac d'essai type «crash-test» a même été mis en place et ouvert à la prestation de service pour les différents bouchonniers.

De plus, le laboratoire s'est équipé d'une sonde à oxygène qui permet de mesurer l'oxygène dissous dans le vin, ainsi que dans l'espace de tête. Le choix de la sonde a été établi en fonction des résultats préliminaires obtenus par Jean-Claude Vidal et Michel Moutounet de l'INRA Pech-Rouge. Cette sonde est transportable sur site, et nous permet de réaliser des «audits oxygène» lors de différentes opérations unitaires, de la préparation des vins à la mise, lors des mises.

Ainsi, le service Techniquer Inter Rhône va t'il pouvoir intervenir à différentes étapes de la vie du vin, pour permettre aux opérateurs de maîtriser plus finement les apports d'oxygène à différentes étapes. Le but avéré de ce travail technique est de pouvoir garantir le meilleur accompagnement possible de la cuve au consommateur dans le respect des caractéristiques initiales du vin.