

GIRYVIN

Laboratoire Oenologie



FONDEMENT DU PROCEDE

A partir de l'analyse du SO^2 total, méthode ripper, nous remarquons que les vins blancs de qualité expriment une couleur se rapprochant du vert en macération par la soude, et que les premières gouttes de vin rouge se colorent de vert foncé ou de bleu au contact de la liqueur de soude.

Alors que les vins de qualité inférieure expriment une couleur jaune en blanc et jaune-verdâtre avec les rouges.

Ce phénomène visuel a d'abord été utilisé pour acheter des moûts, durant une période de négoce ensuite pour noter la qualité des prélèvements de maturité de la clientèle du laboratoire.

L'informatique permet de chiffrer ces couleurs à l'aide d'un logiciel à partir d'un cercle chromatique RVB figurant toutes les couleurs visibles.

La découverte essentielle est que la mesure périodique des raisins révèle une progression des valeurs en cours de maturité jusqu'à un pic suivi d'une chute nettement visible avec les raisins rouges et les raisins destinés au moelleux ; ceux-ci étant récoltés quelques jours après maturité industrielle.

La vitesse de maturité observée par ces mesures n'est pas la même suivant les cépages et certaines maturités se font par paliers corrélés à l'alternance périodes sèche et humide.



Si un vin ou moût rouge affiche une couleur bleu dans la soude, son oxydation dans le tube entraînera un changement de teinte en plusieurs heures et jours : bleu puis vert, jaune orange et rouge brique à la fin en passant par les nuances intermédiaires.

Il s'agit d'une oxydation des composés phénoliques et de leur nature.

De fait cette oxydation étant très lente, la mesure faite à la réception d'un échantillon, la teinte exprimée en milieu basique caractérise un niveau d'état antioxydant.

MESURE

Elle consiste en degrés d'angle : 360° qui représentent toutes les couleurs visibles. L'étalonnage se fait par un potentiomètre qui cale l'acquisition d'une caméra haute résolution. Le 0° – 360° est dans la zone rouge, la mesure des moûts et vins se situe entre 30° et 200° Soient rouge-brique et bleu.

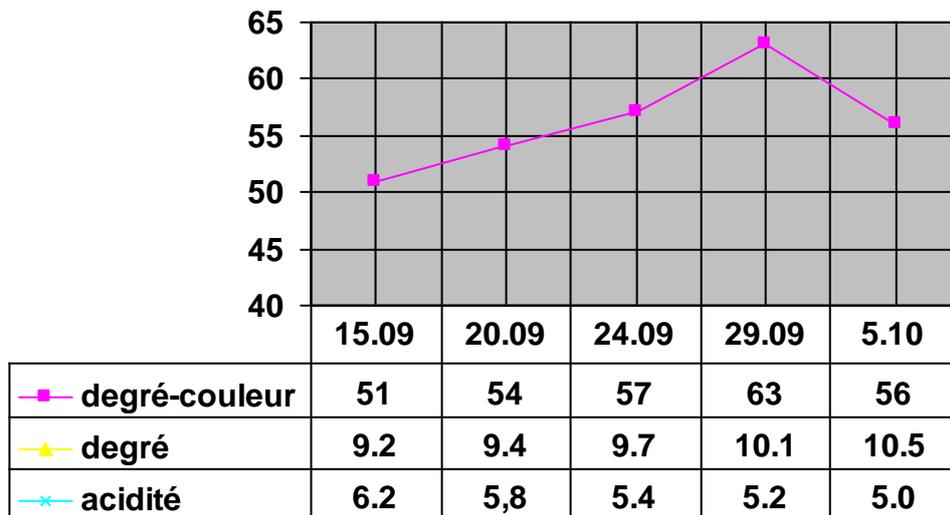


APPLICATIONS

- **Contrôle de maturité**

Contrôle raisin Ugni-blanc

Degrés couleurs



Progression rapide et régulière ainsi que la chute, s'agissant d'un ugni-blanc

En fonction de la mesure, la décision de vendange est décidée ; tant que le degré-couleur augmente, on peut repousser la récolte.

L'Ugni-blanc doit être récolté au pic pour être aromatique, ensuite celui-ci perd son caractère, jauni et épaissi rapidement. (bourbes importantes)

Ainsi que les rouges primeurs et rosé, par contre dans les rouges de garde on préfère des goûts confits ; il faudra compter 3 à 6 jours après le pic selon la préférence et l'expérience acquise.

Cas des moelleux ; la courbe est descendante après le pic mais c'est le degré total souhaité qui importe.

Dans tous les cas : une chute anormalement brutale de cette courbe indique une altération qui n'est pas forcément visible à la vigne mais révélée ensuite sur le vin en fin de FA : le moût sera sujet à la casse brune.

- **Mesure qui fait référence**

La mesure des raisins, du moût à réception sera très voisine de celle du vin fini, elle constitue une référence du vin, sa variation sera due à l'oxydation normale du temps ou modifiée par des interventions œnologiques.

- **Mesures à la vigne**

Les mesures faites sur les raisins de part et d'autre des rangs de vigne ; exposé ou non au soleil. L'écart est de 5 points.

Ensuite sur les raisins visiblement sains et d'autres tachés ou issus de plants en souffrance ; l'écart est de 40° à 60°

Il serait possible de comparer l'état de la vendange de vigne en expérimentation comparative.

- **Sélection des vendanges**

Certaines parcelles de raisins blancs affichent des mesures très basses (de l'ordre de 30°-40°) alors que l'ensemble des vendanges a une valeur moyenne comprise entre 50° et 80° Ces raisins doivent être traités à part. Après renseignement auprès des propriétaires, il s'agit de raisins brûlés par le soleil, mauvais état sanitaire, première année de récolte rendement hors norme etc...

Une mesure très élevée annonce un produit de caractère 75°-80° en blanc et 100°-200° en rouge : ces produits ont de grande chance d'être très aromatiques ou pour le moins, afficher une harmonie remarquable.

La pourriture visible à la vigne –fréquente dans le colombard- n'influe pas systématiquement sur la mesure : il est probable que les grains pourris soient asséchés ou ne sont pas soumis à l'extraction au pressoir.

Par contre certaines vendanges apparemment saines comme l'ugni-blanc se révèlent d'une sensibilité extrême, la mesure indique clairement un degré-couleur très bas.

- **Suivi des cuves en stabulation**

La vendange rouge s'enrichit en macération, le contraire serait très inquiétant (présence d'éléments oxydants ou oxydés).

Le moût blanc s'enrichit par macération sur ses bourbes, dans le cas où on constate une baisse du degré-couleur sur plusieurs heures ou jours : il convient d'intervenir en éliminant les éléments oxydés et ou renforcer son pouvoir anti-oxydant par le tanin

Ces interventions sont mesurables par cette méthode.

Cas du moût de moelleux : Le moût à réception affiche une valeur faible (voir courbe de maturité) mais remonte à bon niveau le débourage terminé (exemple : de 40° à 80°) signe qu'il contenait une grande quantité de matière oxydée ou oxydable.

- **Expérience de la bouteille de dégustation en vidange**

Test facile à réaliser : Mesurer tout les jours une bouteille utilisée pour la dégustation donc en vidange et établir le nombre de jour acceptable pour la présentation.

- **Autres applications**

Suivi d'une micro-oxygénation – Elevage sur lie- Efficacité d'une conservation sous bois ; et donc ; estimer la qualité du récipient

-Déterminer le seuil d'altération avant mise d'un vin aromatique etc....