

La définition de la **capacité d'oxydation des vins** est précisée au sein de la faculté de Chimie de Strasbourg, soit le **rH²** ; une unité de mesure bioélectronique, qui selon L.C. VINCENT ; caractérise le **goût du vin**.

<https://www.rudyv.be/Aquarium/rH.pdf>

Cette mesure est différente du potentiel d'oxydo-réduction obtenue par voltamétrie dans laquelle l'électronique du milieu analysé n'est pas différenciée.

En effet, les électrodes mesurent à la fois la valeur du Ph et l'échange électronique des polyphénols.

Mesurer le rH² consiste à déterminer la valeur du potentiel **E** et le **Ph** simultanément, manipulation fastidieuse qui ne peut se concevoir que dans un laboratoire hautement spécialisé, sous atmosphère neutre, et de fait, cette valeur n'est pas utilisée en œnologie.

Ces mêmes auteurs qui ont démontré l'utilité du rH² ont étudié la capacité des polyphénols à se colorer à Ph supérieur à 10.

https://radium.net.espci.fr/esp/CONF/2008/C08_02/conf02_2008.htm

Mais ils n'ont pas poursuivi leurs observations, à savoir que les colorations obtenues sur différentes mesures en milieu alcalin sont corrélées aux rH². En milieu basique le jus de raisin, le moût et le vin expriment une couleur particulière qui sera invariable de la récolte au produit final.

**Depuis plusieurs années, cette méthode est vérifiée et utilisée par le laboratoire GIRYVIN.
Simple et rapide, elle ne nécessite aucune précaution particulière.**

Fonctionnement du procédé-expertise : La capacité d'oxydation est indépendante du Ph ; l'avantage évident est que la mesure peut être réalisée en présence de soufre, de gaz carbonique, ou autre ajout acide puisque le milieu observé est alcalin. La méthode peut être vérifiée facilement en mesurant l'effet de l'oxydation progressive d'une bouteille de vin en vidange.



Cliché (usage exclusif giryvin.fr) montrant la gamme ordonnée des couleurs observées ; bleu puis vert, jaune et au final ; rouge brique (oxydation)

Cette mesure a un rapport avec le goût ; elle résulte de l'équilibre entre les ortho diphénols et les quinones (formes fluctuantes réductrices et oxydantes) présentes ; sachant que les premières protègent la saveur et l'arôme et les secondes les détruisent. De plus une hiérarchie des qualités gustatives est mise en évidence : Les meilleurs produits vinicoles affichent les valeurs les plus élevées, à l'inverse, les valeurs basses révèlent un défaut qui n'est pas toujours évident (tendance à l'oxydation).

Les applications sont multiples :

Maturité : avec les prélèvements de raisin en cours de maturation, nous obtenons une courbe de valeur qui progresse, passe par un maximum, puis diminue. La valeur la plus haute indique la présence maximale des matières réductrices ; au-delà une oxydation physiologique est en œuvre.

Sélection parcellaire et celle des apports : La mesure permet le choix de l'itinéraire de vinification selon la qualité. Il suffit de comparer les résultats à ceux déjà obtenus avec les vins en stock de différents cépages.

Interventions prévisibles : Justification d'un traitement anti oxydatif ou pas, après des essais référents.

Limite des traitements de collage antioxydants et leur efficacité : C'est-à-dire choisir la bonne dose d'emploi sans altérer le produit ou alors son inutilité.

Apport technique d'oxygène : Impact de l'effet O² et la limite d'apport, en vinification ou élevage.

L'oxygène introduit est bénéfique dans les moûts avant fermentation, d'abord dissout puis consommé par les levures, il nécessite un rajout en cas de ralentissement fermentaire dans les cas d'enrichissement ou de degré élevé. L'apport d'O² en micro-oxygénation dans le vin nouveau est pratiqué ; pour fixer la couleur des vins rouges ; éliminer des formes réduites ou végétales. Toutes ces pratiques sont sécurisées en vérifiant leurs effets et en évitant tout excès.

Qualité de la dernière pressée : Les mesures du moût d'égouttage, de la pressée et de la pressée finale, sont nettement discriminantes. Elles permettent un réglage de programme plus adapté.

Effet de l'apport de matières phénoliques : Les copeaux de bois tout comme l'ajout de tannin renforce la résistance à l'oxydation ; les mesures avant et après traitement le confirment.

Stabilité avant mise en bouteille ou en conditionnement : La stabilité de la mesure dans le temps avec la même préparation alcaline (quelques minutes) confirme la résistance du vin testé.

Un colorimètre adapté à cette mesure est développé par le laboratoire **GIRYVIN**.

D'un emploi simple et rapide à la portée de tout opérateur.

Adresse site [https:// giryvin.fr](https://giryvin.fr)