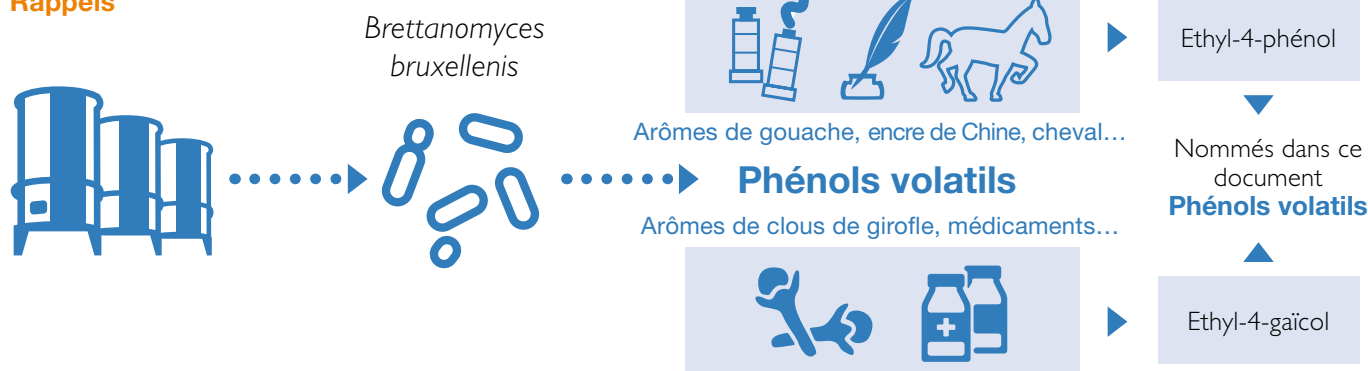


Phénols volatils

DANS LES VINS ROUGES

PHÉNOLS VOLATILS = MIEUX VAUT **PRÉVENIR** QUE **GUÉRIR** !

Rappels



Le seuil de détection dans les vins rouges de Bourgogne est proche de 200 µg/l (Études BIVB/CESEO - IFV), contrairement à des vins issus d'autres cépages pour lesquels il est voisin de 450 à 500 µg/l.

Attention : ce seuil de perception des phénols volatils peut varier selon la structure du vin.

■ UN PROBLÈME MAJEUR RÉVÉLÉ PAR LES RÉSULTATS DU SUIVI AVAL DE LA QUALITÉ

Une cartographie réalisée avec des vins de millésimes 2010 à 2012 montre que :

- 6 % des vins analysés ne contiennent pas de phénols volatils,
- 58 % des vins analysés ont des teneurs en phénols volatils inférieures à 200 µg/l,
- 36 % des vins analysés présentent des teneurs en phénols volatils supérieures à 200 µg/l.

Ce qu'il faut retenir :



- Une très grande majorité des vins rouges contenant des phénols volatils présente des altérations de la qualité perçues par les professionnels et techniciens, mais ce n'est pas une fatalité puisque certains vins n'en contiennent pas !
- Le problème se confirme d'année en année : plus d'un quart des vins jugés « non-conformes » sont contaminés par des phénols volatils.
- Les appellations Communales sont davantage concernées que les appellations Régionales, en lien avec l'itinéraire technique.

■ CONSEILS PRATIQUES : RESTER VIGILANT

- Mettre en place un plan d'hygiène avec des procédures écrites et former le personnel de cave.
- Attention à l'achat de fûts d'occasion (connaître leur passé) et à la qualité des fûts.
- Vérifier l'efficacité du nettoyage et de la désinfection des récipients et matériels par ATPmétrie ou carottage des fûts.

Si vous avez un doute : ne pas s'alarmer trop tôt



- Confirmer la présence du défaut olfactif en dégustant avec un œnologue et/ou d'autres professionnels et, si possible, en dehors de la cave.
- Déguster les autres cuvées.
- Faire analyser les cuvées « suspectes » : dénombrement de la population de *Brettanomyces* et/ou teneur en phénols volatils.

Pour en savoir plus : consulter les plaquettes techniques éditées par le BIVB : Les *Brettanomyces* 1 et 2, Stabilisation microbiologique des vins rouges à la mise en bouteilles, ainsi que le calculateur SO₂ moléculaire (actif) disponible sur Extranet.



BOURGOGNES

Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

BRETTANOMYCES :

CONNAÎTRE LES PHASES DE RISQUES POUR LES MAÎTRISER !

⚠ Macération pré-fermentaire

A surveiller

- Maintenir une température inférieure à 10 °C dans l'idéal (au moins inférieure à 13 °C) pour éviter la prolifération des micro-organismes indésirables !
- Pratiquer rapidement un ensemencement avec un levain (levures sélectionnées ou indigènes) pour « occuper le terrain ».



Contrôles



Surtout si antécédent de contamination.

⚠ Entonnage avec des sucres résiduels

A surveiller

- Débourber avant entonnage.
- Suivre la concentration en sucres.



Contrôles



Si présence de **Brettanomyces** détectée avant.

⚠ Fin de fermentation alcoolique languissante ou arrêt

A surveiller

- Surveiller le déroulement **régulier** et **complet** de la fermentation alcoolique.
- Agir si arrêt de fermentation en pratiquant un pied de cuve.



Contrôles



Si présence de **Brettanomyces** détectée avant.

⚠ Temps de latence important avant début de fermentation malolactique

A surveiller

- Initier un départ rapide en fermentation malolactique car plus ce temps est long, plus le risque est important ! Cette période de « vide microbiologique » peut profiter aux **Brettanomyces**.
- Ou maintenir les vins « au froid » avec surveillance des populations de **Brettanomyces**.



Contrôles



Si présence de **Brettanomyces** détectée avant et si conservation au froid.

⚠ Fin de fermentation malolactique

A surveiller

- Si présence importante de **Brettanomyces** :
 - Réaliser **OBLIGATOIREMENT** un soutirage **et** un sulfitage.
 - Effectuer un sulfitage supérieur à 3 g/hl en une seule fois.
 - Ajouter du chitosane à 10 g/hl pour faire baisser la population.
- Sinon, pratiquer au moins le sulfitage.



Contrôles



Dosage des phénols volatils en complément du dénombrement des **Brettanomyces** obligatoire.

⚠ Mise en bouteilles


A surveiller

- Coller, passer au froid, filtrer : opérations qui diminuent les populations de **Brettanomyces**.
- Surveiller les enrichissements en O₂ dissous qui peut consommer le SO₂ et diminuer la protection.
- Etre vigilant lors des assemblages.




Contrôles



 Dénombrement de la population de **Brettanomyces**

 Dosage des phénols volatils

 Dosage SO₂ actif



BOURGOGNES

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne