

revue des œnologues

et des techniques vitivinicoles
et œnologiques

N°163

AVRIL 2017

44^e année – Trimestrielle

Abonnement Annuel France 72 €

Abonnement Annuel étranger 96 €

Le numéro 24 €

I.S.S.N. 0760-9868

ÉDITION INTERNATIONALE

Toute l'actualité
VITICULTURE = ŒNOLOGIE
www.oeno.tm.fr

VITICULTURE

L'agronomie et la viticulture à Montpellier

Jean-Michel Boursiquot, Jean-Paul Legros
SupAgro – INRA – Montpellier – France, PAGE 7

ŒNOLOGIE

Brettanomyces bruxellensis

Diversité génétique et
sensibilité aux sulfites

Page 31

Isabelle Mauvef-Pomariède
Bordeaux Sciences Agro – Gradignan – France

DÉGUSTATION



Le sens du vin

Psychologie cognitive et
compréhension de la
dégustation du vin

Page 48

Wendy V. Parr
Lincoln University – Christchurch – Nouvelle-Zélande

CONCOURS



Tous les résultats
Chardonnay
du Monde® 2017

Page 34

www.chardonnay-du-monde.com

Oxygène à la mise : prenez garde à l'espace de tête !

Nos recherches ont montré que les apports d'oxygène à la mise ne permettent qu'une seule chose : l'oxydation du vin. Lors du conditionnement, l'apport total d'oxygène en bouteille, ou TPO (Total Package Oxygen) doit donc être le plus faible possible afin d'éviter toute dégradation de la qualité du vin. Il est pour

cela indispensable de limiter la dissolution d'oxygène dans le vin – DO (Dissolved Oxygen) – mais également l'apport d'oxygène gazeux dans l'espace de tête – HSO (Headspace Oxygen) – principal contributeur du TPO! En effet, quand le TPO s'élève à 3 mg/L en moyenne en Europe, environ 2 mg/L sont contenus dans cet

espace gazeux qui sépare le vin de l'obturateur. Et c'est aussi là que sont observées les plus importantes variations d'apport d'oxygène générant in fine des variations bouteilles à bouteilles (*figure 1*).

Diminuer efficacement la teneur en oxygène

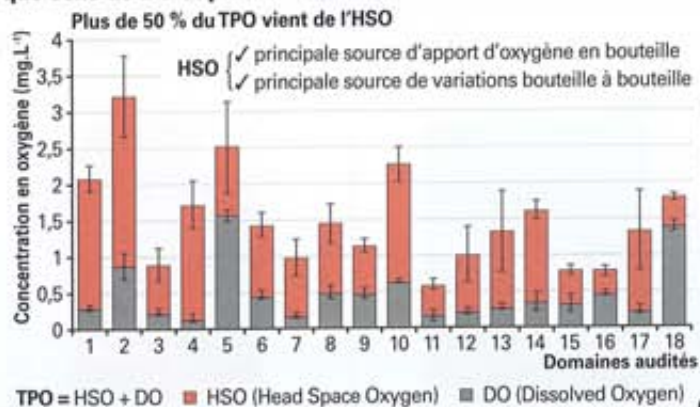
Pour limiter les apports et les variations d'HSO, deux éléments indispensables doivent être réunis. Le premier est de disposer d'un système diminuant l'HSO sur la ligne de mise en bouteille. Dans le cas des bouchons cylindriques, le système de mise sous vide associé à un système d'inertage offre les meilleurs résultats dans le cas de réglages optimaux. Dans le cas des capsules à vis, l'enjeu est encore plus important puisque le volume d'espace de tête est plus

grand et peut donc contenir davantage d'oxygène! Le *NomaLine HS6000* est à ce jour le système d'inertage pour capsule à vis le plus efficace du marché et permet d'atteindre un HSO inférieur à 5 % pour des cadences maximales de 10 000 bouteilles/heure quand les systèmes d'inertage classiques se situent au mieux à 8 % d'oxygène.

Mesurer pour mieux contrôler

Le deuxième élément indispensable à l'obtention d'un faible HSO est de pouvoir contrôler que le système installé sur la ligne fonctionne effectivement, en mesurant régulièrement les teneurs en oxygène. Le *NomaSense O₂ P300* et son accessoire le *Piercing System* ont été conçus pour réaliser à tout moment ces contrôles, sur tout type de bouteilles, de façon à obtenir les résultats en temps réel et réagir directement en cas de nécessité. ■

■ **Figure 1**: Les mesures de TPO réalisées dans 18 caves différentes montrent que les valeurs d'HSO sont plus élevées que celle de DO et plus variables ■



Wine Quality Solutions

Équipe Œnologie de Vinventions
winequalitysolutions@vinventions.com
www.winequalitysolutions.com