

2004, vendanges à faible maturité.

Manque de soleil, précipitations, récolte abondante,... les conditions du millésime 2004 ne sont pas favorables à une bonne maturation de la vendange.

Cette situation présente pourtant quelques avantages : bonne acidité, gestion des fermentations plus facile..., mais surtout des inconvénients : faible degré potentiel, concentration élevée en pectines, matière colorante et structure tannique insuffisantes...

L'équipe technique DSM vous propose quelques conseils de vinification.

Généralités

■ Contrôle de maturité

Quelque soit la méthode choisie, il est important d'apporter un soin particulier aux contrôles de maturité pour permettre une estimation précise des quantités de sucres et d'acides.

- Penser à prélever quelques grappes.

La maturité au sein d'une grappe n'est pas homogène, la méthode des 200 baies peut conduire à une mauvaise évaluation.

- Déguster les baies.

Évaluer l'astringence des peaux et le degré de brunissement des pépins.

■ Correction de la teneur en sucres - Chaptalisation

- Par addition de moût concentré rectifié.

L'ajout de MCR peut se faire directement par pompage.

La formule suivante détermine le volume V (en hl) de MCR à ajouter pour réaliser l'enrichissement désiré d'un volume V1 (en hl) de moût à traiter :

$$V = V1 \times \frac{(\text{TAP désiré} - \text{TAP initial})}{(\text{TAP MCR} - \text{TAP désiré})}$$

- Par addition de saccharose.

On utilise du sucre blanc pur raffiné dissout dans une petite quantité de moût puis incorporé par pompage.

La formule suivante détermine la quantité Q (en kg) de sucre à ajouter pour réaliser l'enrichissement désiré (16,5 g/l pour 1° d'alcool) d'un volume V1 (en hl) de moût à enrichir :

$$Q = V1 \times \frac{(\text{TAP désiré} - \text{TAP initial})}{1,65}$$

La correction de la teneur en sucres doit être effectuée dans la première moitié de la fermentation, en phase tumultueuse (avant 1040 de densité). Elle peut entraîner une élévation brutale de température dans la cuve.

Le système de réfrigération doit-être réglé pour prévenir un choc thermique pouvant occasionner des arrêts de fermentation.

■ Désacidification

Diminuer l'acidité arrondit les vins et facilite le démarrage de la fermentation malo lactique.

- Désacidification chimique par précipitation des sels de tartate.

Préférer l'utilisation du carbonate de calcium dont le dosage est plus précis que celui du bicarbonate de potassium.

1 g/l de carbonate de calcium abaisse l'acidité totale de 1 g/l (autour de 0,65 g/l pour le bicarbonate).

- Désacidification biologique par la dégradation de l'acide malique.

Fermivin® consomme 20 à 30% de l'acide malique et favorise ainsi le départ de la fermentation malo lactique.

Utiliser des bactéries lactiques sélectionnées, capable d'initier la FML avec des pH bas. Préparer éventuellement un levain de bactéries avec du vin désacidifié.

La correction du moût est soumise à une législation dépendant de la zone climatique et de l'appellation.

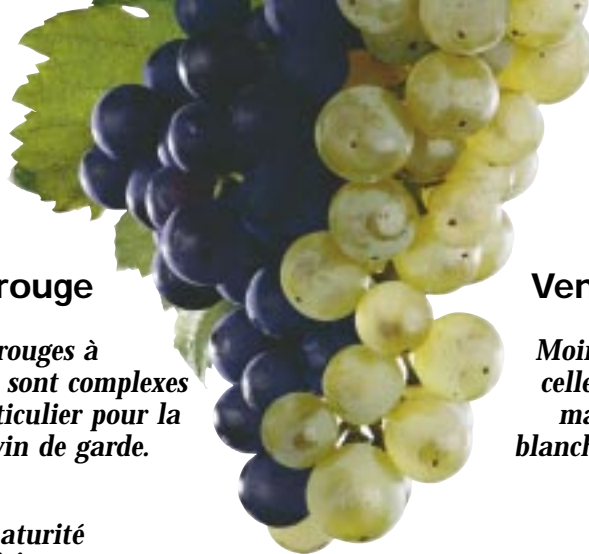
■ Gestion du sulfitage

A faible pH la combinaison du SO₂ est faible et le SO₂ est plus actif contre les bactéries et les levures indigènes.

- Sulfiter modérément la vendange.

Une dose de 3 à 5 g/hl permettra d'obtenir moins de 50 mg/l de SO₂ total en fin de FA, pour ne pas gêner le départ en fermentation malolactique.





Vendange rouge

Les vendanges rouges à faible maturité sont complexes à gérer, en particulier pour la production de vin de garde.

■ Gérer une maturité phénolique déficiente

L'objectif est d'optimiser l'extraction de la couleur et de la structure phénolique en évitant d'extraire des tanins asséchants :

- Érafler et épépiner la vendange.

Éliminer des pépins dès que possible.

- Favoriser les techniques pré-fermentaires.
Macération à chaud.

- Augmenter le ratio marc/jus.

Saigner les cuves après 12 à 24 h de macération en fonction du cépage.

- Opter pour des cuvaisons courtes.

Entre 6 et 12 jours maximum

- Utiliser des enzymes d'extraction.

Rapidase® Ex-Color à 3 g/100 kg .

Ses activités pectinases et hémicellulases concentrées optimisent l'extraction des composés phénoliques des pellicules du raisin.

- Privilégier les températures de fermentation alcoolique élevées, 28 à 30°C

- Levurer avec des souches adaptées.

Fermicru® VR5, Anchor® NT50, Fermicru® UY4, Fermirouge® à une dose moyenne de 20 g/hl.

- Éviter de manipuler le marc en phase alcoolique.

Proscrire les délestages, privilégier les pigeages et les remontages à l'air. Surtout si il reste des pépins verts.

■ Stabiliser la couleur

- En fermentation.

Utiliser des tanins proanthocyanidiques (raisin) seuls ou en combinaison avec des tanins ellagiques (quebracho...)

Tanicolor® à 30 g/hl, ajouté trois jours après le départ de la fermentation, favorise la combinaison des anthocyanes et les protège contre l'oxydation.

- Durant l'élevage.

Utiliser la micro-oxygénation qui permet la combinaison des anthocyanes et des tanins et l'assouplissement des vins.

Pour un élevage en barrique, privilégier les fortes chauffées.

Vendange blanche

Moins problématique que celle des rouges, la faible maturité des vendanges blanches nécessite quelques précautions.

■ Améliorer le pressurage et le débouillage.

Les vendanges peu mûres sont naturellement plus riches en pectines dont les propriétés gélifiantes et électrostatiques maintiennent les particules en suspension et limitent les rendements en jus.

- Utiliser des enzymes pectolytiques.

Au pressurage :

RAPIDASE® X-PRESS à 2,5 g/100 kg, utilisée lors du foulage ou en macération pelliculaire augmente les rendements en jus de goutte et facilite le pressurage et la clarification.

Au débouillage :

RAPIDASE® CB à 3 g/hl utilisée après pressurage, dégrade rapidement les longues chaînes de pectines, ce qui favorise une clarification rapide ainsi qu'un meilleur tassement des lies

■ Préserver les arômes

Les vendanges à faible maturité sont souvent intéressantes du point de vue aromatique, si l'on parvient à éviter les goûts herbacés.

- Érafler à 100%.

- Raisonner la macération pelliculaire.

- Déguster le moût au cours du pressurage.

Déguster les P4 et P5 avant incorporation.

- Révéler l'arôme variétal du raisin.

Levurage avec Fermicru® 4F9 ou Fermicru® LCVB.

- Préserver l'arôme variétal.

Levurage avec Fermivin® (20 g/hl).

■ Améliorer l'équilibre gustatif durant l'élevage

- Opter pour un élevage sur lies fines.

Pour apporter du volume et rééquilibrer les vins.

RAPIDASE® FILTRATION à 3 à 5 g/hl pendant 3 semaines, après fermentation.

RAPIDASE® FILTRATION est une préparation de pectinases et de beta-glucanases accélérant le phénomène naturel d'autolyse des levures.