

Pratique de la micro-oxygénation

Colloque viticole et œnologique 2014

TERRES d'**a**VENIR

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
LOIR-ET-CHER





1. Principe général

 **Apport continu d'oxygène sous forme de bulles microscopiques.**

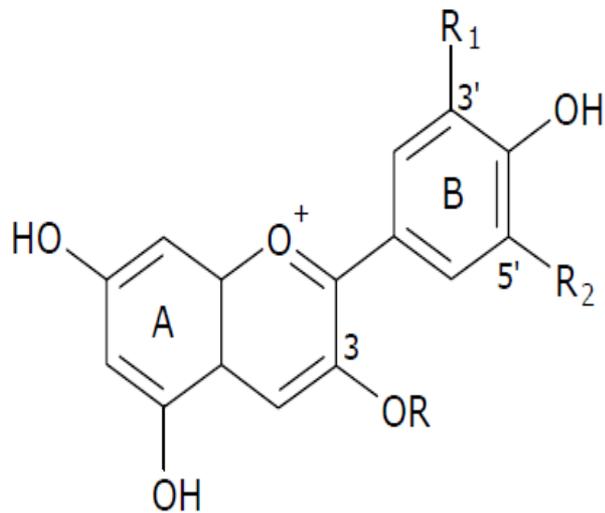
 **Technique utilisée en phase pré-fermentaire, post-fermentaire et/ou en cours d'élevage**

 **Apport < consommation instantanée afin d'éviter toute accumulation d'oxygène dissous.**

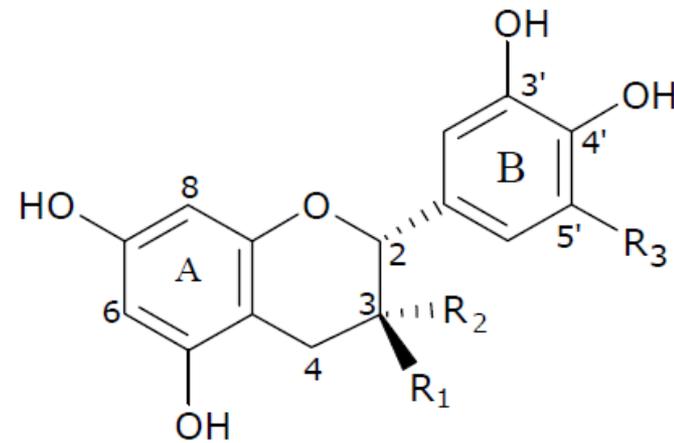
La polymérisation



Anthocyanes



Tanins



Ethanal



Ethanol

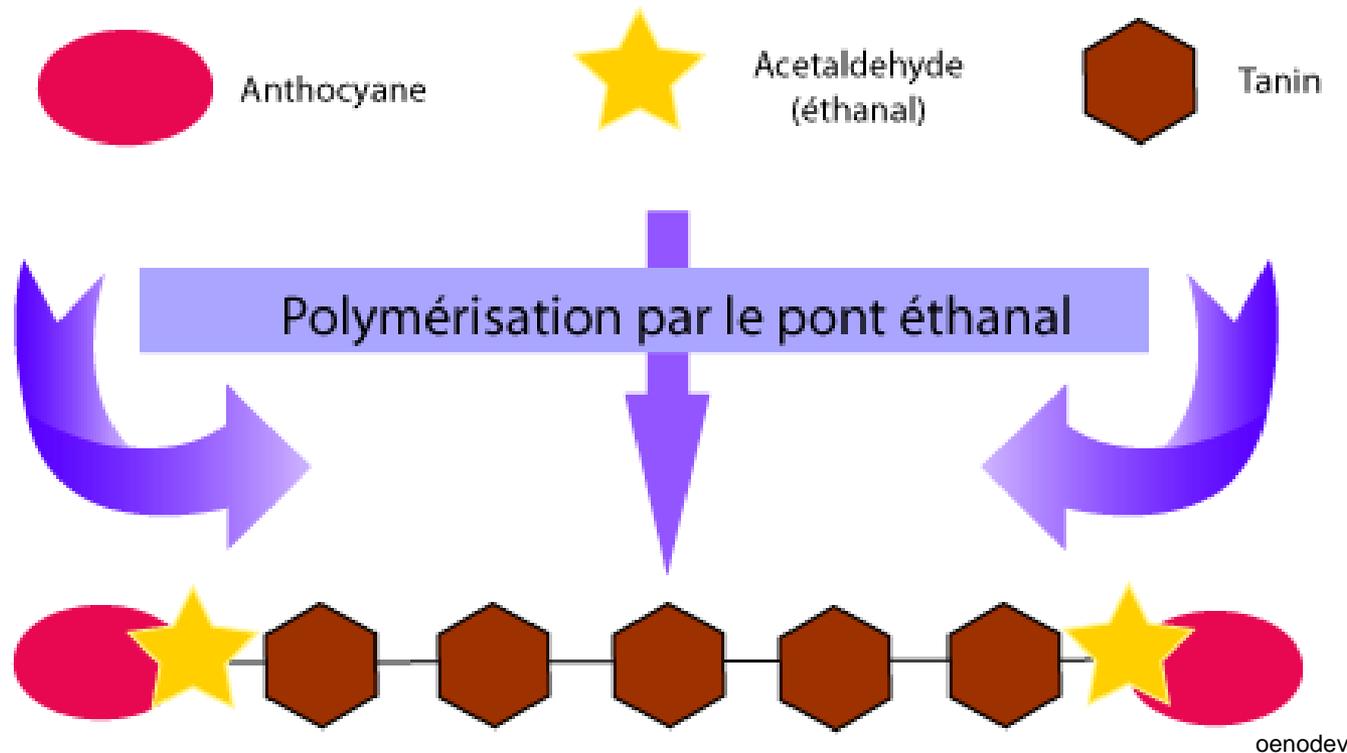
+





Polymérisation Tanins - Anthocyanes

Le rôle de l'éthanal



- ↘ Astringence
- ↗ Sucrosité
- ↘ Caractère herbacé et réduit
- Couleur mauve



2. En pratique



Définir le besoin, les questions à se poser :

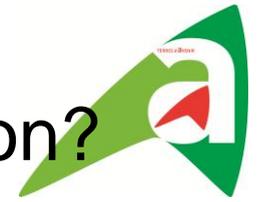
Une micro oxygénation est elle nécessaire?

Ai-je le temps de la pratiquer?

Ai-je une matière suffisante pour micro oxygéner?

Quelle dose et sur quelle durée?

Quand mettre en place une micro oxygénation?



En fermentation alcoolique :

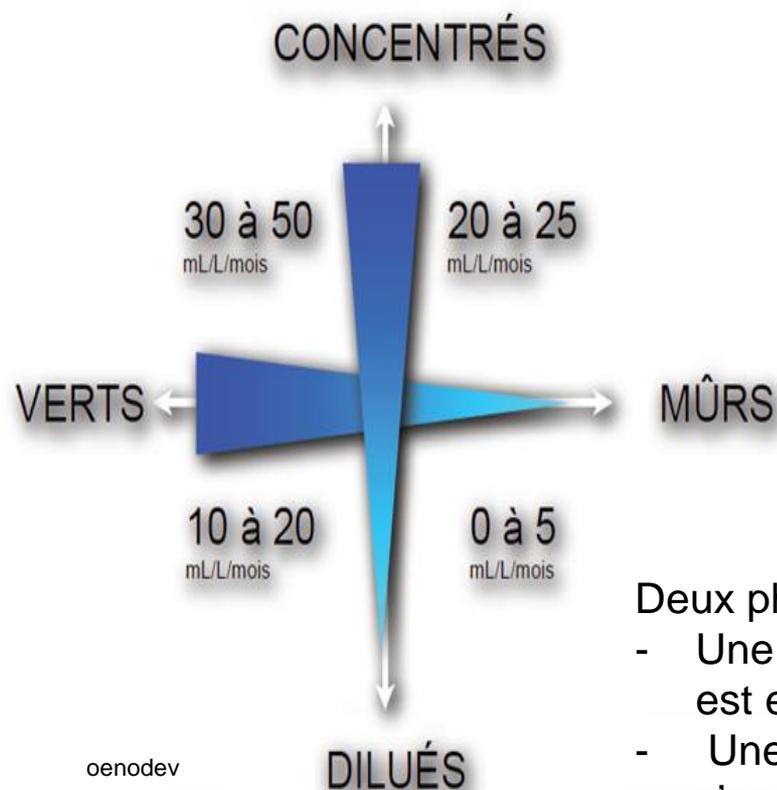
Apport en 1 ou 2 fois → Réglage: 60 à 120 ml/l/mois entre la densité D-15 à D-30 Durée: 24 à 48 h

Apport en continu → Réglage: 10 à 30 ml/l/mois à densité D – 20 mais avant 1010 avec complément en nutriments

En fin de FA et avant la FML :

Sous marc → Très efficace car beaucoup d'anthocyanes et vin le plus apte à accepter de l'oxygène

QUELLE DOSE APPORTER AU VIN AVANT LA F.M.L. ?

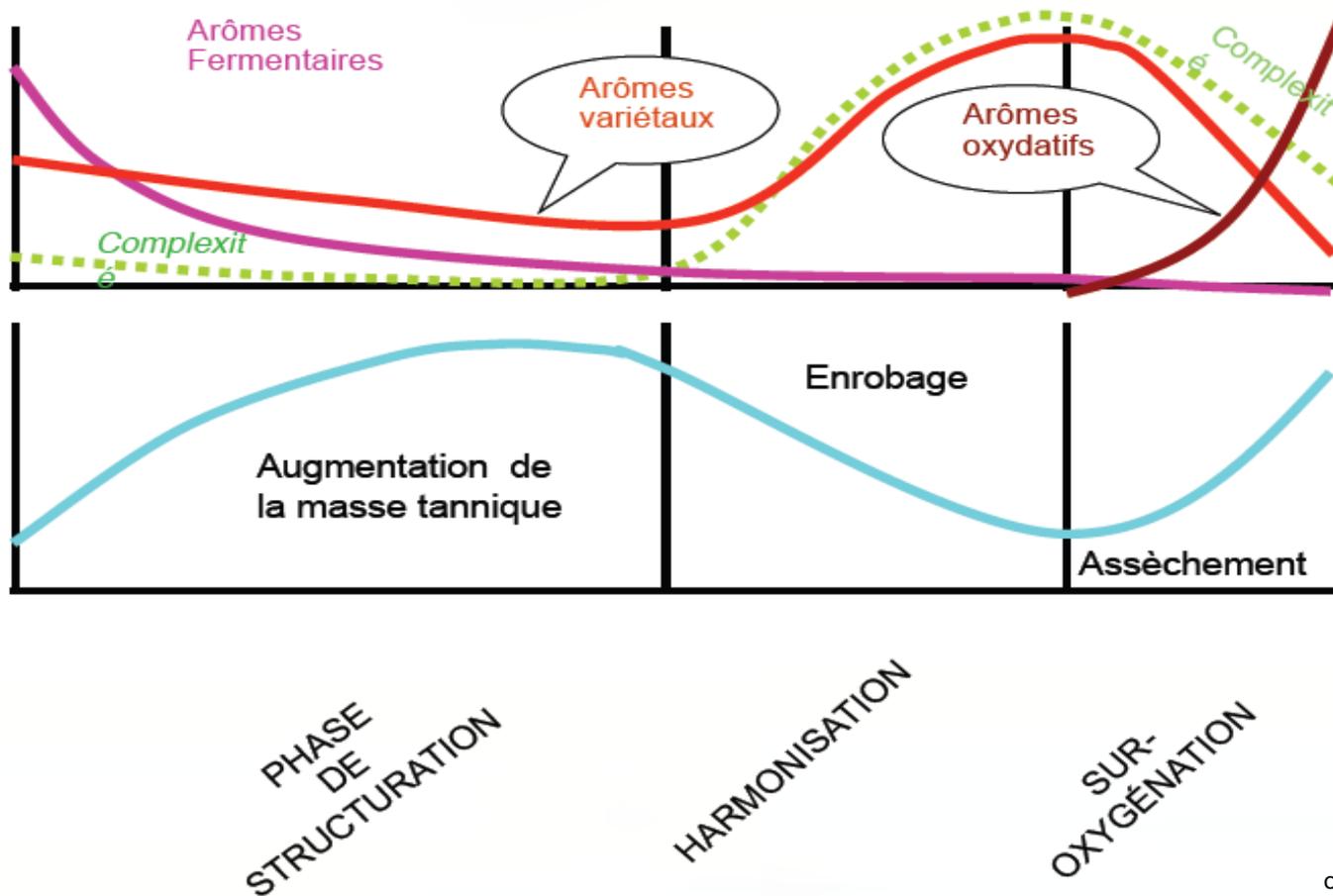
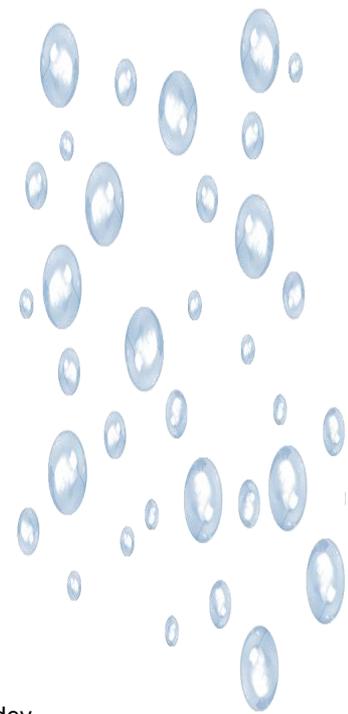


1^{ère} étape : dose importante jusqu'à apparition de notes éthanal

2^{ème} étape : dose beaucoup plus faible jusqu'à disparition des notes éthanal

Deux phases se succèdent alors :

- Une **phase de structuration** où la perception tannique est exacerbée.
- Une **phase d'harmonisation** où les tanins s'assouplissent.



oenodev

A SAVOIR : Une sécheresse tannique peut apparaître de manière irréversible si la micro-oxygénation est appliquée trop longtemps ou à des doses trop fortes. Seul un collage ou l'utilisation de lies peut éliminer partiellement ce défaut.



En FML :

Réduire les doses lors de la FML, même si les apports peuvent être poursuivis. **Arrêter tout apport** pendant le **dernier tiers de la FML**.

Après FML :

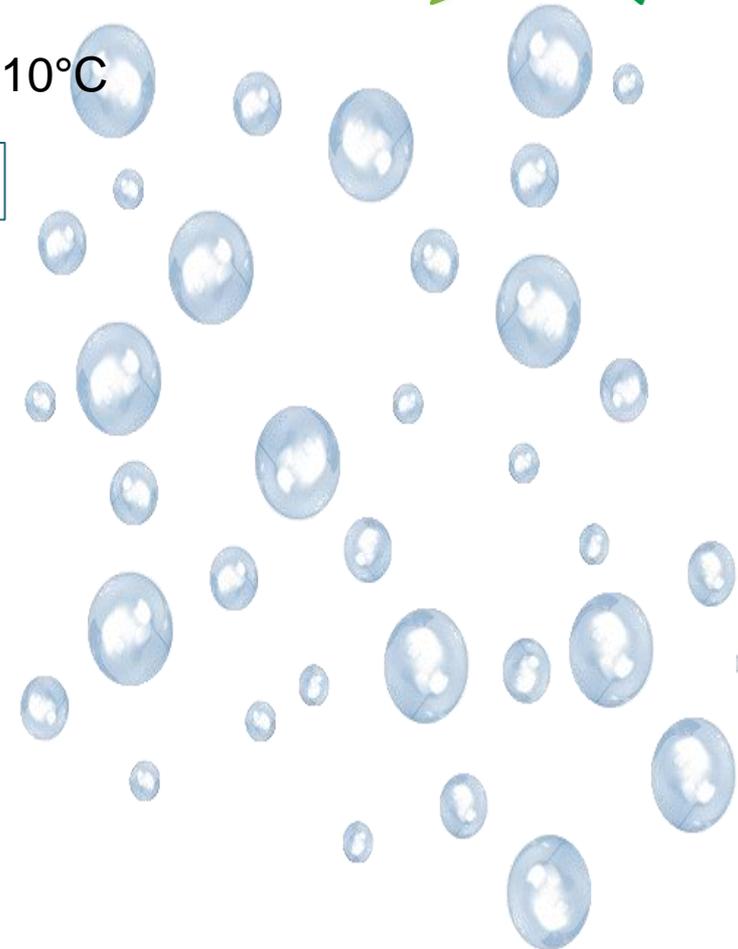
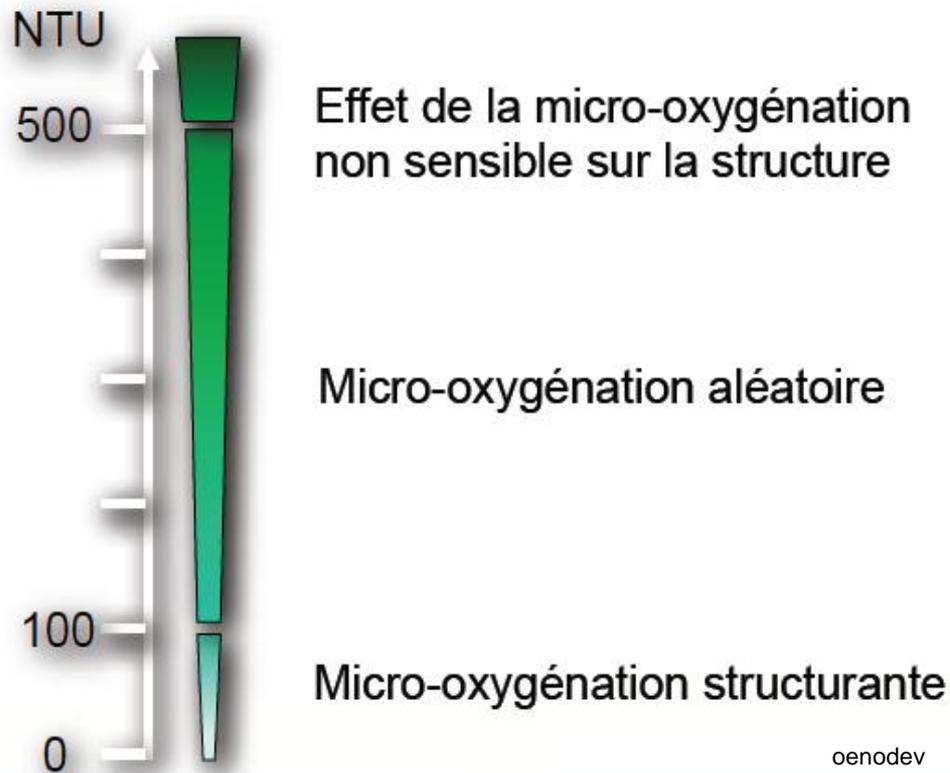
Recommencer les apports après le sulfitage de fin FML, si la température et le profil du vin le permettent. A ce stade cependant, l'erreur n'est plus permise. Des apports non maîtrisés conduisent à une oxydation irrémédiable du vin. Les doses apportées seront par conséquent généralement inférieures à 10 mL/L/mois.

Quelques règles élémentaires à respecter:



- Micro-oxygéner à une turbidité <250 NTU
- Arrêter tout apport si la température est < à 10°C

Effet structurant de la micro -oxygénation





- Déguster tous les jours. Surveiller l'évolution oxydative et réductrice du vin après arrêt de la micro-oxygénation : *elle renforce le potentiel réducteur du vin. Apparition possible de goûts réduits*
- Utiliser un oxymètre pour vérifier que **l'apport d'oxygène est inférieur à la consommation du vin** (en dehors de la première phase de montée à l'éthanal), afin que l'oxygène ne s'accumule pas sous forme dissoute.
- - Attendre deux mois après l'arrêt de la micro-oxygénation avant de mettre en bouteilles, afin de vérifier que le SO₂ est stable et que le vin ne retourne pas à un état réduit.
 - Contrôler la stabilité du SO₂ après fermentation malolactique, elle est également un bon marqueur.



Merci de votre attention !