

Les vins sans sulfites ajoutés : comment les élaborer ?



comment sont-ils perçus par le consommateur ?

Expérimentation en Val de Loire pour la production d'un vin de Sauvignon sans sulfites ajoutés

Pascal Poupault (IFV Pôle Val de Loire- Centre, Amboise)





Production d'un vin de Sauvignon sans sulfites ajoutés



Qualité (état sanitaire)
et caractéristiques (pH,
AT, TAP) de la vendange

Maitrise des phases
fermentaires (FA, FML)

Stabilisation rapide du
vin, conditionnement
(capsule) après
filtration finale serrée

Maitrise de l'hygiène, des températures et des phénomènes enzymatiques (oxydation) de la récolte au conditionnement

Travail sous gaz neutres, à l'abri de l'oxygène, et utilisation du froid

3 profils visés :

- Sauvignon
- Sauvignon fruité
- Sauvignon type « thiols »

FA et FML dirigée
Nutrition azotée

CO₂ conservé
O₂ limité

Production d'un vin de Sauvignon sans sulfites ajoutés

Objectif :
Sauvignon B

Maturité
pH < 3.3
TAP < 13 %vol.

Objectif :
Sauvignon B
Fruité
Intense
Fraicheur

Maturité
pH < 3.3

Objectif :
Sauvignon B
Typé Thiols
SR = 0
Malo faite

Recherche AT Haute
+ maturité
Sélection parcelle

Itinéraire 1

Itinéraire 2

Itinéraire 3



Botrytis < 5% !

Vendange mécanique ----- ou manuelle ----- cagettes -----

Bioprotection à la parcelle -----

Benne double fond + carboglace ou inertage -----



Production d'un vin de Sauvignon sans sulfites ajoutés

Objectif :
Sauvignon B

Itinéraire 1

Objectif :
Sauvignon B
Fruité
Intense
Fraicheur

Itinéraire 2

Objectif :
Sauvignon B
Typé Thiols
SR = 0
Malo faite

Itinéraire 3

Inertage du pressoir avant le cycle -----

Jus de benne sortis de l'itinéraire-----

Jus de goutte – 2/3 - stabulés sur bourbes (7-21j / <4°C) + Limiter l'oxydation-----

Jus de presse – 1/3 – hyperoxygénés -----élimination fin de presse-

Débourbage (<12°C) + Collage (pois, bento, PVPP) ----- + enzymes-----

100-200 NTU

< 150 NTU

150NTU

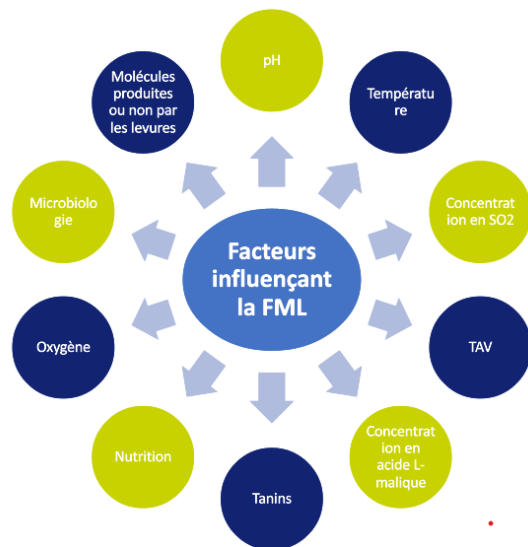
-----Acidif si pH>3,3 + Ajout GSH-----

-----**Transferts avec inertage + Hygiène rigoureuse des équipements de transfert**-----

Production d'un vin de Sauvignon sans sulfites ajoutés

Malo ?

- Peu d'effet sensoriel si maîtrisée
- Stabilité du vin
- Perte fraîcheur
- Changement de profil sensoriel



Pas Malo ?

- Maintien fraîcheur
- Maintien profil « traditionnel »
- Diacétyle si non maîtrisée
- Instabilité en élevage/bouteille

Consensus final :
Malo maîtrisée par co-inoculation

Production d'un vin de Sauvignon sans sulfites ajoutés

Objectif :
Sauvignon B

Itinéraire 1

Objectif :
Sauvignon B
Fruité
Intense
Fraicheur

Itinéraire 2

Objectif :
Sauvignon B
Typé Thiols
SR = 0
Malo faite

Itinéraire 3

LSA + complément N (0 et M)-----

FA à 18°C-----

FA à 14-16°C (20°C sur la fin)-----

Apport O2 ---(1/3 FA)-----

Bentonite -----

Bentonite-----

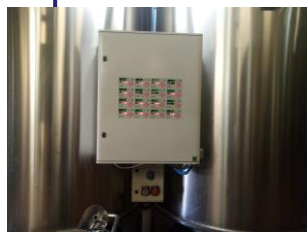
Co-Innoculation -----

Elevage sur lies + GSH <10°C-----

Maintien turbidité (10°C)-----

Garder CO2 dissous+Inertage(10-12°C)-

-----**Transferts avec inertage----- + Hygiène rigoureuse des équipements de transfert** -----



Production d'un vin de Sauvignon sans sulfites ajoutés

Objectif :
Sauvignon B

Itinéraire 1

Objectif :
Sauvignon B
Fruité
Intense
Fraicheur

Itinéraire 2

Objectif :
Sauvignon B
Typé Thiols
SR = 0
Malo faite

Itinéraire 3



--Stab.Tartr.-----Stabilisation tartrique 3 semaines avant mise-----
--ou Gomme A.
---Bentonite-----MFT-----Conditionnement en mars-avril
-----15 jours-----avec Filtration finale (0,8µm)-----
-----avant mise-----inertage de la chaine, ---
----Mise en Blles précoce-----en préservant le CO2 dissous-----
----CO2 1000/1200mg/l-----Filtration finale 0,45µm-----
----0,65µm-----OTR < 100-----
----OTR « hermétique »-----

----Transferts avec inertage----- + Hygiène rigoureuse des équipements de transfert

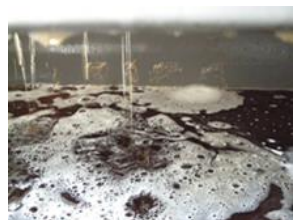


Vins de Sauvignon sans sulfites ajoutés – Expérimentation 2022

Itinéraire 1 : 2 vins



BioProtection
(levures PrimaFlora
VB Bio sur tapis)



Cycle « doux »
type Crémant



GSH (Phylia) +
Enzyme FCE

Agitation
continue 48
heures + 1
jour sans
agitation



Levure low
SO2 (Selectys
Thiols)



GSH (Phylia)



*Vins de Sauvignon sans sulfites ajoutés –
Expérimentation 2022*

Itinéraire 1 : 2 vins

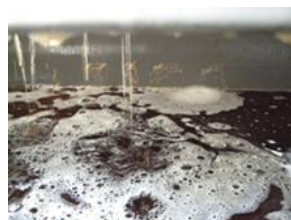
Date	ID	TAV	GF-5	AT	pH	AV	CO2	AMal	ALac	ATar
'04/10/2022	Touraine Sauvignon 2022 Cuvée	13,86	0,96	4,42	3,13	0,19	1452	1,48	0	3,35
'22/09/2022	Touraine Sauvignon 2022 générique	12,15	1,1	4,34	3,3	0,12	1551	2,74	0	2,87

Vins de Sauvignon sans sulfites ajoutés – Expérimentation 2022

Itinéraire 3 : 1 vin



Vendange manuelle + tri,
en cagettes (parcelle Bio)



Cycle « doux »
type Crémant



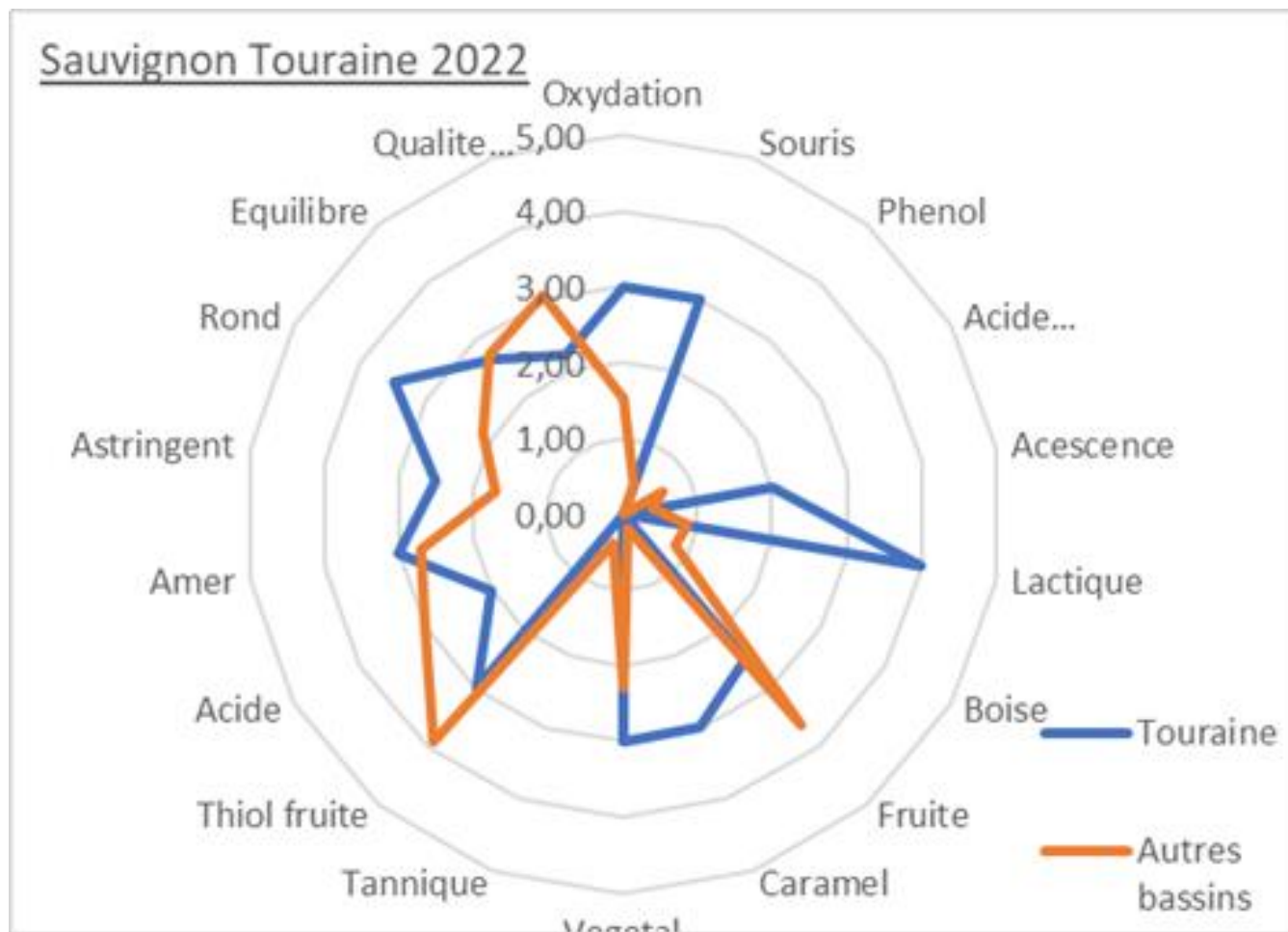
Levure Thiols + Co-inoculation



Sucres réducteurs (irtf)	g/L	219,9
Glucose+fructose (flux)	g/L	
pH Automatisé (ATP)		
pH (irtf)		3,29
Acidité Totale en H2SO4 (man.)	g/L	
Acidité Totale en H2SO4 (irtf)	g/L	3,97
Acidite Volatile H2SO4 (flux)	g/L	<0,05
Dioxyde de soufre total (flux)	mg/L	<20
Acide malique (flux)	g/L	
Acide Malique (irtf)	g/L	3,00
Indice de maturité (calc.)		55,4
Azote assimilable - IRTF	mg/L	96
Acide Tartrique (irtf)	g/L	5,10
Azote assimilable (séquentiel)	mg/L	
Titre alcoométrique probable		13,1
Ac tartrique séquentiel	g/L	

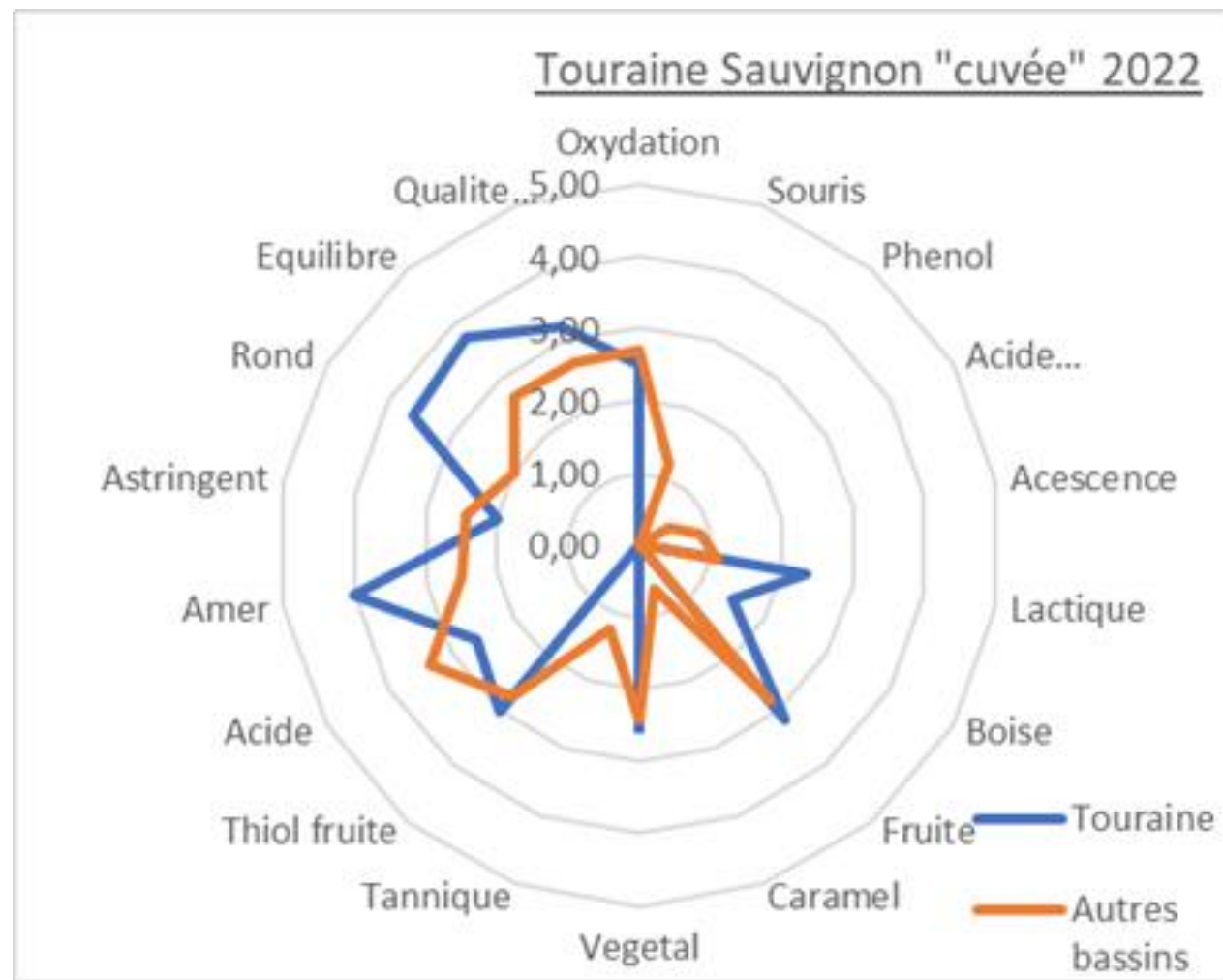
Vins de Sauvignon sans sulfites ajoutés –
Expérimentation 2022

Itinéraire 1 : Touraine Sauvignon générique



Vins de Sauvignon sans sulfites ajoutés –
Expérimentation 2022

Itinéraire 1 : Touraine Sauvignon Cuvée



Les vins sans sulfites ajoutés : comment les élaborer ?



comment sont-ils perçus par le consommateur ?

Expérimentation en Val de Loire pour la production d'un vin de Sauvignon sans sulfites ajoutés

Pascal Poupault (IFV Pôle Val de Loire- Centre, Amboise)

