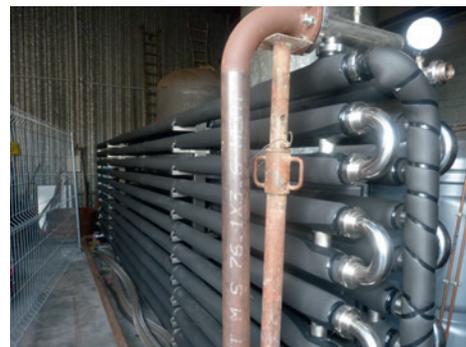


■ ■ ■ THERMOVINIFICATION

intérêt sur raisins blancs ?

Le chauffage de la vendange est destiné, historiquement, à la vinification en rouge pour extraire les polyphénols, dénaturer les enzymes d'altération et réduire les teneurs en IBMP (molécule responsable des arômes de poivron vert). Et pour les vins blancs ? Les essais conduits sur sauvignon depuis 2006 puis sur chenin, folle blanche et melon de bourgogne ont montré que la thermovinification peut présenter un intérêt selon le profil produit recherché. Il n'en reste pas moins qu'en aucun cas elle ne se substituera à une matière première de qualité, mure et saine.

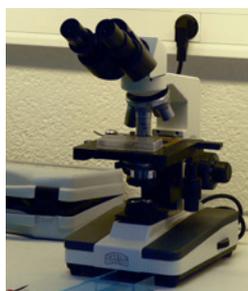


■ Mise en œuvre de la thermovinification

- Chauffage du jus débourbé à 60-80°C et maintien de la température pendant 4 à 12 h selon l'objectif recherché.
- Refroidissement par échangeur ou évaporation.
- Fermentation alcoolique avec levurage.
- Enzymage et clarification.

L'inox est de mise !
La thermovinification implique l'utilisation de cuves inox ! Les cuves résines ou béton ne supportent pas les fortes variations de températures.

Et pensez à...
Un système d'extraction et de drainage permettant la sortie du jus par le fond de la cuve.



Tout au long de l'itinéraire, ayez une **parfaite protection contre l'oxydation** (inertage, niveau de SO₂ actif,...) et veillez à suivre minutieusement l'oxygène dissous pour préserver le gain aromatique et le fruité obtenu.

La thermovinification diminue l'activité enzymatique donc tend à stabiliser les vins d'un point de vue microbiologique. Mais le **risque de recontamination** existe bel et bien. Soyez vigilant aux contaminations potentielles.

■ Attention à l'amertume

La thermovinification se fait sur moût débourbé. Plus le niveau de turbidité sera élevé, plus cette technique augmentera l'amertume des vins par une extraction phénolique poussée. Au débourbage du moût utilisez de la bento-caséinate ou de la PVPP pour diminuer l'amertume.

■ Levurage et enzymage indispensables

La flore naturelle est détruite par la thermovinification. Un levain ou pied de cuve est donc fondamental pour démarrer la fermentation alcoolique. De même la chaleur extrait les pectines du raisin et dénature les enzymes naturelles des baies. L'enzymage et la clarification seront donc nécessaires.



Credit photo : IFV

■ Intérêts de la thermovinification sur raisins sains

- Limiter le caractère végétal et réduit.
- Améliorer la rondeur en bouche.
- Développer le caractère floral et empyromatique.

Les essais menés par la chambre d'agriculture 41 et l'IFV pôle Val de Loire Centre sur sauvignon montrent, parmi les modalités chauffées, une préférence au niveau sensoriel pour une thermovinification à 60°C pendant 5 heures. Toutefois les résultats sont diversement appréciés par les dégustateurs. Il est primordial de raisonner au-préalable le profil produit à obtenir (floral, empyreumatique, végétal, gras).



Credit photo : IFV

■ Intérêt de la thermovinification sur raisins botrytisés

- Intérêt qualitatif indéniable à condition que la montée en température (75°C) soit rapide pour limiter l'effet de la laccase.
- Pas de modification physico-chimique mais augmentation de l'amertume proportionnellement au niveau de turbidité



■ Intérêts de la thermovinification sur raisins géosminés

- Diminution de la teneur en géosmine jusqu'à 90 % (ce qui ne veut pas forcément dire en dessous du seuil de perception !).
- Refroidissement par évaporation pour éviter le relargage de géosmine observé lors d'un refroidissement par échangeur.

Sources :

"Thermovinification : La coop d'Oisly carbure", [Colloque viticole & œnologique régional du Loir & Cher, septembre 2014](#)
Apports de la thermovinification sur l'expression aromatique des vins blancs, [Euroviti 2013](#)