

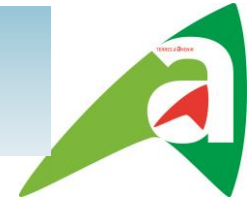
Thermovinification en blanc (Sauvignon, Chenin) et rosé (Gamay)

TERRES d'AVENIR

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



Protocoles sur Sauvignon



2011

Réf modalité	Témoin	M1	M2	M3	M4
T° chauffe (°C)	X	60	60	60	72
Durée maintien à chaud (h)	X	0	4	10	5

2012

Réf modalité	TM0A	M1	M2	M3	M4	M5	TM0B	M6	M7	M8	M9
Turbidité Initiale	< 100 NTU						> 200 NTU				
T° chauffe (°C)	X	60	60	60	72	72	X	63	63	70	70
Durée maintien à chaud (h)	X	0	5	10	5	10	X	5	10	5	10

2013

Réf modalité	Témoin	24	7	10
T° chauffe (°C)	X	70	70	70
Durée maintien à chaud (h)	X	5	12	24

Jus non débourbés

Résultats sur Sauvignon



2011

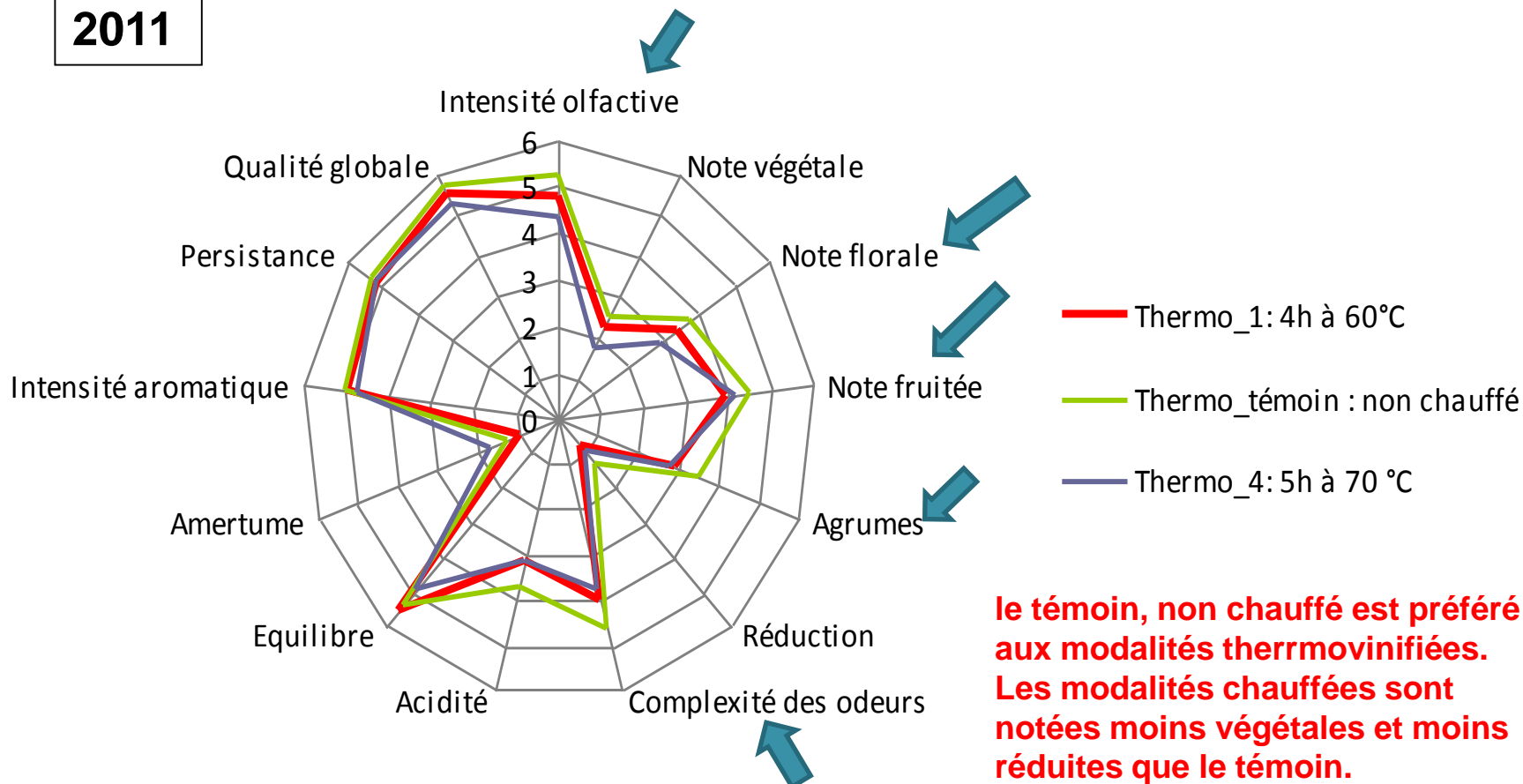


Figure 1 : 2011-Effets organoleptiques de la thermovinification des moûts blancs Sauvignon - Essais CA-41 et IFV Val de Loire - Centre

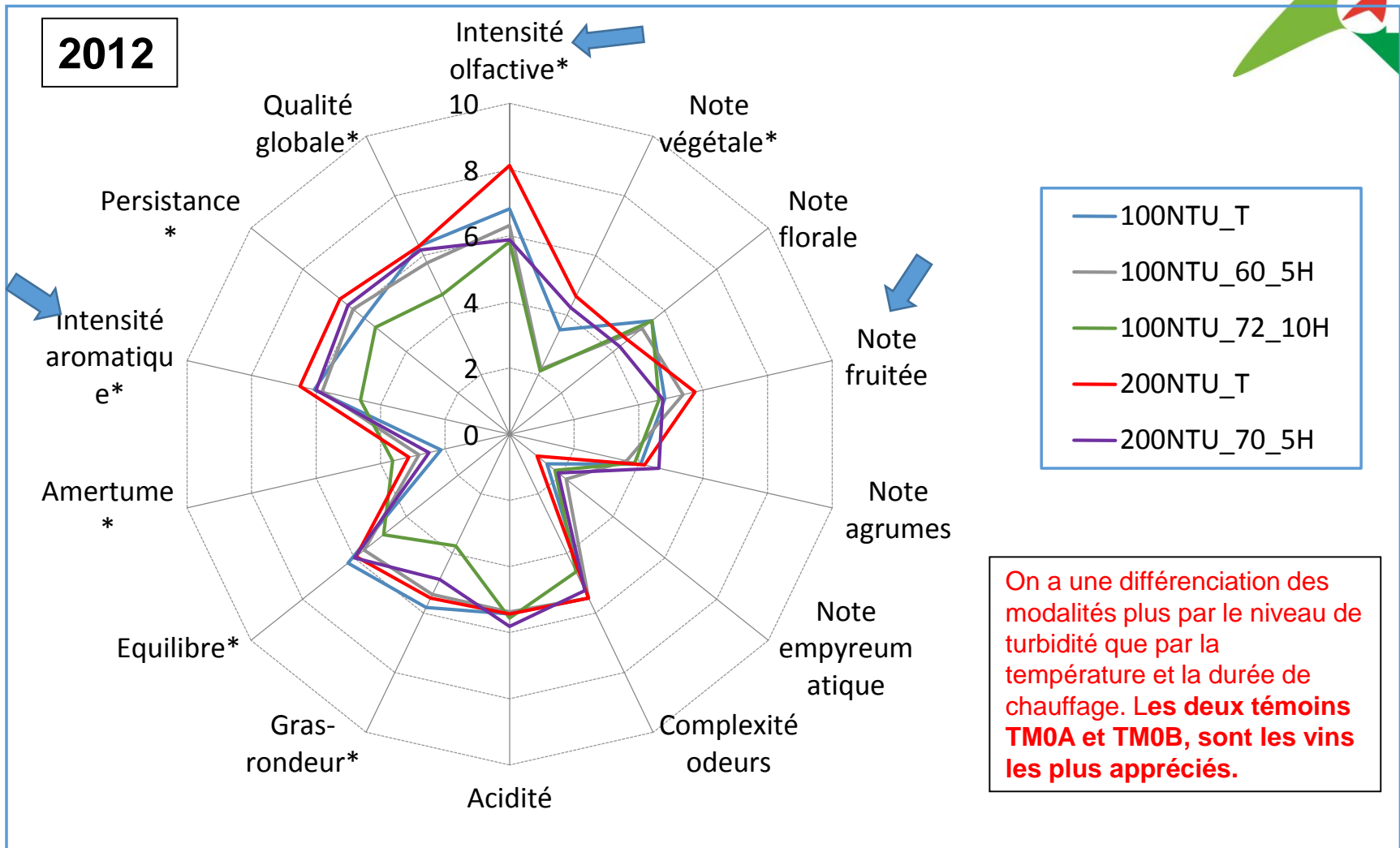
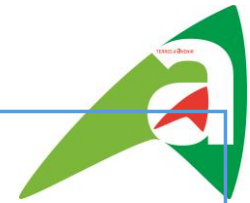


Figure 2: 2012-Effets organoleptiques de la thermovinification des moûts blancs Sauvignon - Essais CA-41 et IFV Val de Loire - Centre

Résultats sur Sauvignon

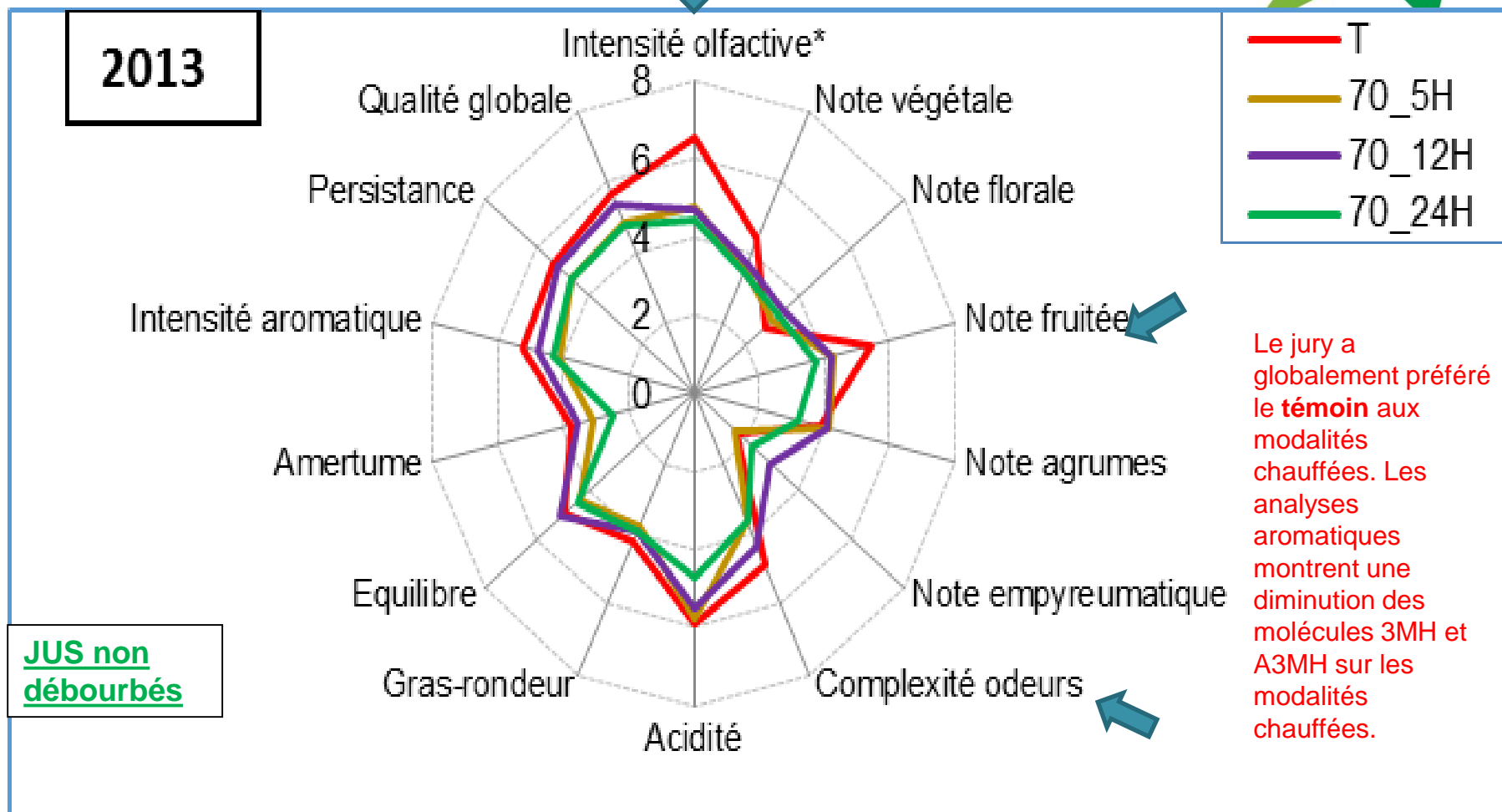
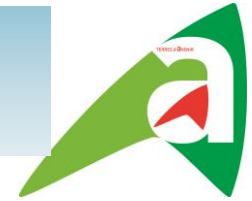


Figure 3: 2013-Effets organoleptiques de la thermovinification des moûts blancs Sauvignon - Essais CA-41 et IFV Val de Loire - Centre

Protocole sur Chenin



2014

Réf modalité	Témoin 1	B2	Témoin 2	B4
Turbidité	60 NTU		140 NTU	
T° chauffe (°C)	X	72	X	72
Durée maintien à chaud (h)	X	12	X	12

Résultats sur Chenin

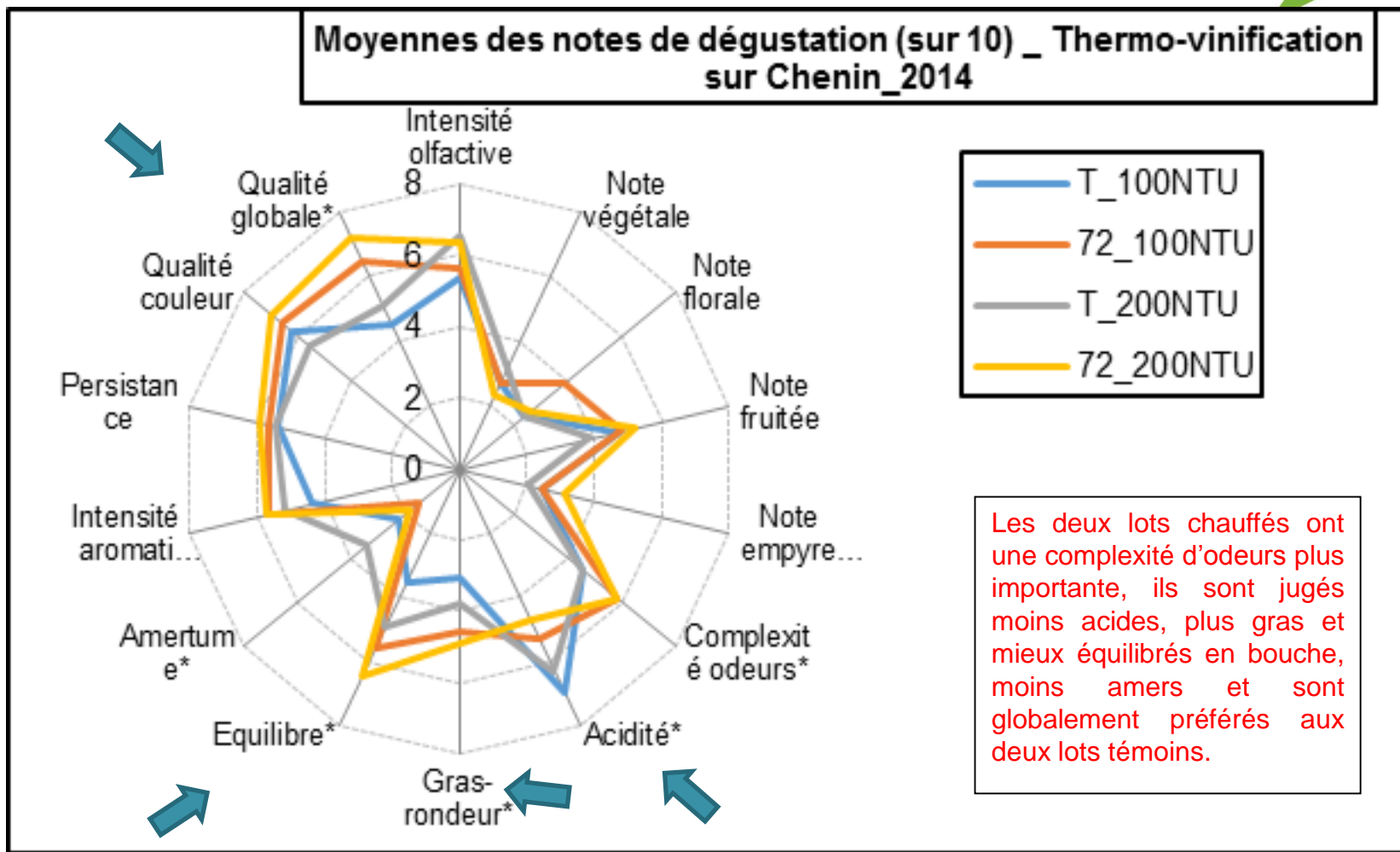


Figure 6: 2014-Effets organoleptiques de la thermovinification des moûts de Chenin - Essais CA-37 et IFV Val de Loire - Centre

Protocoles sur rosé de Gamay



2013

Réf modalité	Témoin	1	2	3	4	5	6
T° chauffe (°C)	X	60	60	60	70	70	70
Durée maintien à chaud (h)	X	0	5	24	0	5	24

2014

Réf modalité	Témoin	B1	B2	B4	B5
T° chauffe (°C)	X	60	60	85	85
Durée maintien à chaud (h)	X	0	24	0	24

Résultats sur rosé de Gamay

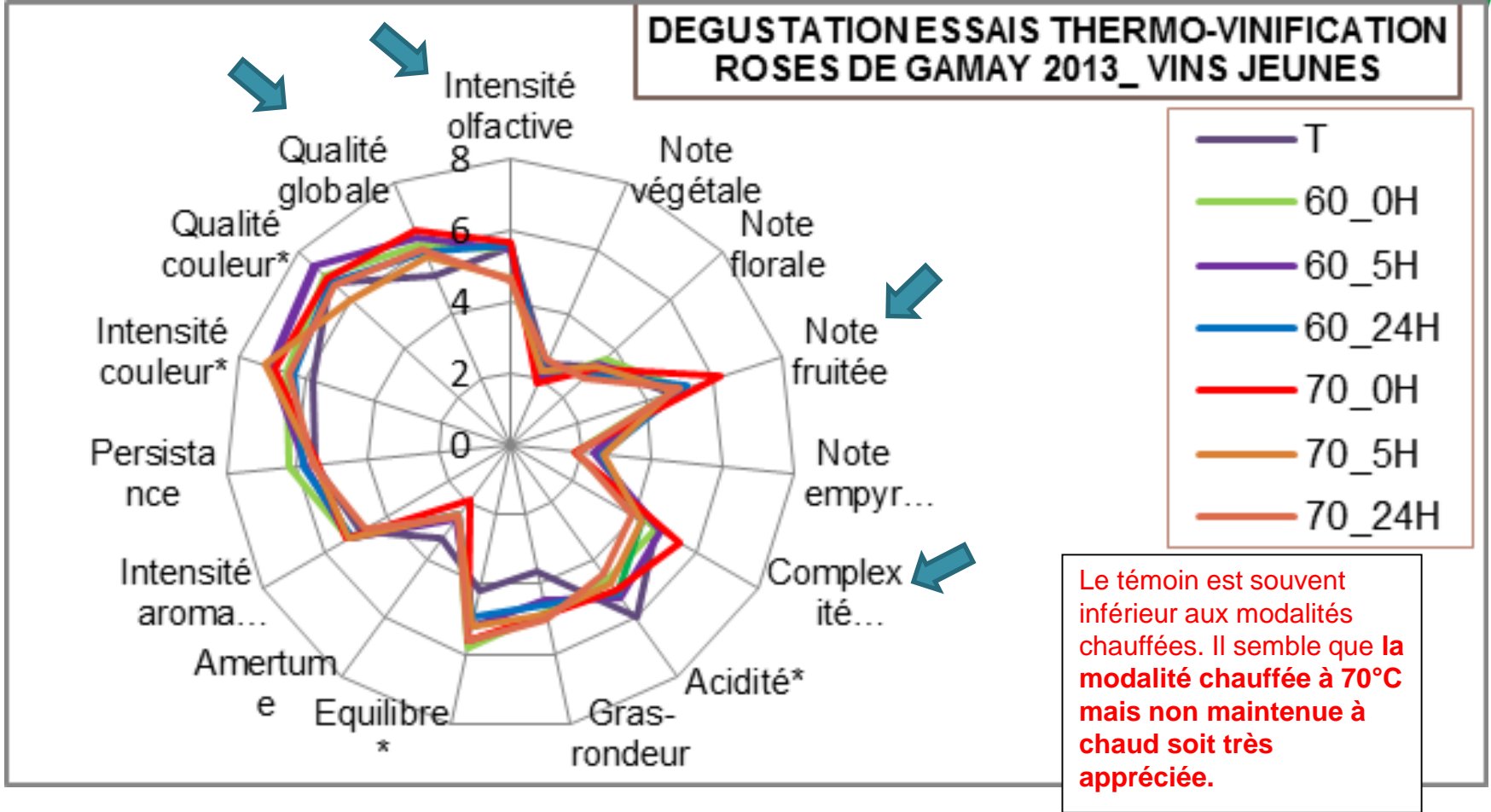


Figure 4: 2013-Effets organoleptiques de la thermovinification des moûts de rosé de Gamay - Essais CA-41 et IFV Val de Loire – Centre

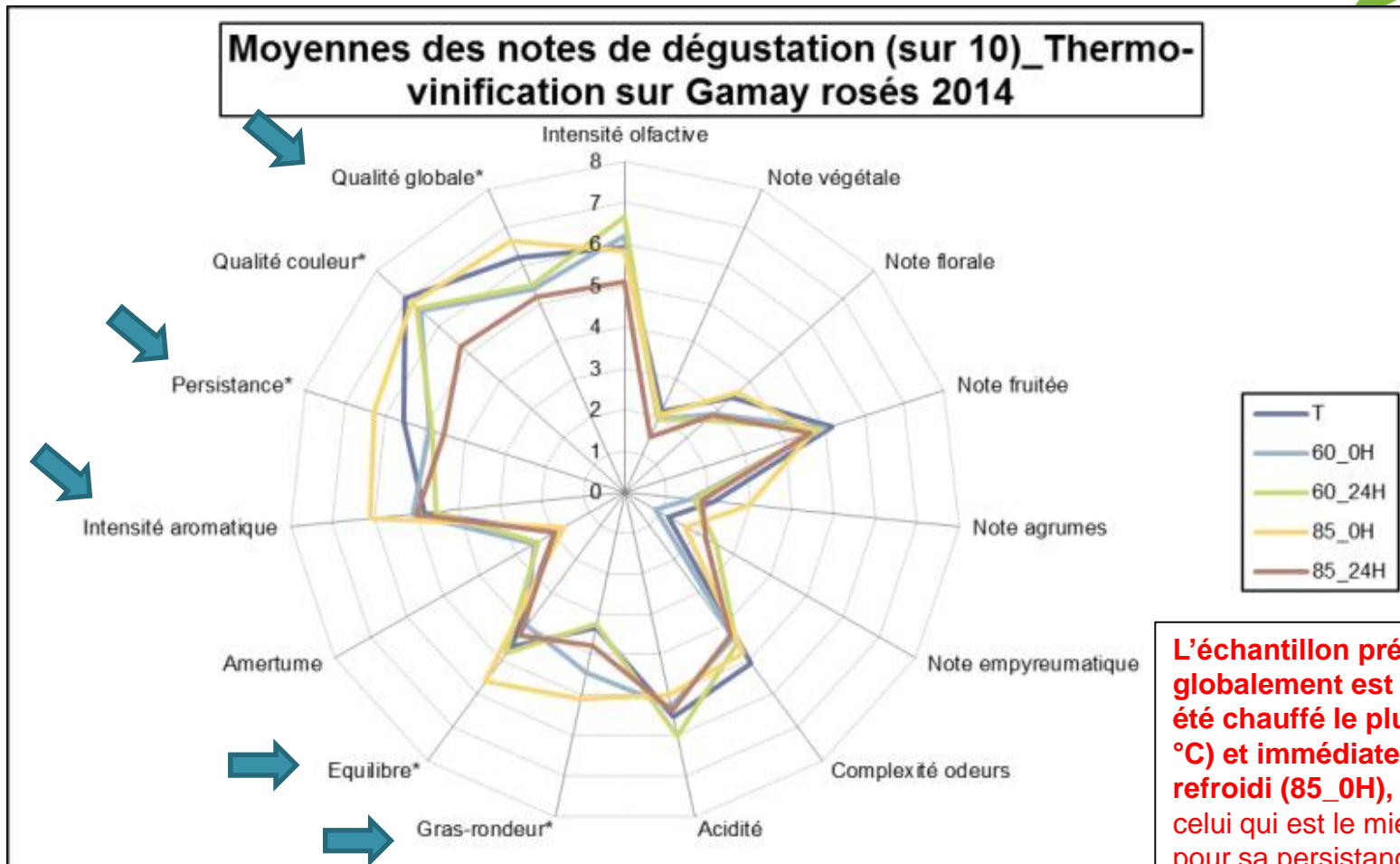
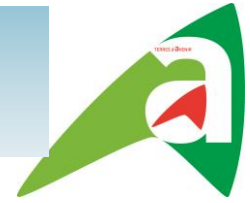


Figure 5: 2014-Effets organoleptiques de la thermovinification des moûts de rosé de Gamay - Essais CA-41 et IFV Val de Loire - Centre

L'échantillon préféré globalement est celui qui a été chauffé le plus fort (85 °C) et immédiatement refroidi (85_0H), c'est aussi celui qui est le mieux évalué pour sa persistance, son équilibre et son gras-rondeur, il est également dans le groupe de tête pour sa qualité de couleur.



Conclusions



Sur Sauvignon,



La thermovinification diminue souvent l'intensité aromatique, les notes fruitées et florales. Observation corrélée avec les dosages de 3MH et A3MH.



Elle diminue les notes végétales et l'amertume

Sur Chenin,



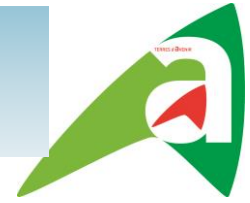
La thermovinification augmente les molécules TDN (1,1,6-triméthyl-1,2-dihydronaphtalène) marqueurs du vieillissement des vins blancs.



Elle augmente la complexité de l'odeur, diminue l'acidité, augmente le gras et donc améliore l'équilibre



Conclusions



Sur rosé de Gamay,



La thermovinification diminue les notes florales.



Elle augmente l'intensité aromatique, la complexité de l'odeur, les notes fruitées, l'équilibre et la qualité de la couleur. Elle diminue la note végétale.



Le maintien en température est néfaste sur les rosés de gamay.



On observe un effet bénéfique (plus d'intensité aromatique, + de fruit) avec une turbidité élevée > 200 NTU en thermovinification ou non mais plus d'amertume.



Merci de votre attention !

*Ces travaux ont bénéficié du soutien financier
de France AgriMer, la Région Centre Val de Loire et Interloire.*