

Impact de l'acide sorbique sur la qualité des vins effervescents en Val de Loire

CATEGORIE DE L'ACTION

Recherche / Expérimentation Transfert / Développement Formation

DUREE DE L'ACTION 3 années PERIODE DE REALISATION 01/09/2019 au 01/10/2020

ETAT DE L'ACTION

Projet En cours, année 3/3 Terminée

VIGNOBLES CONCERNES Val de Loire

CONTEXTE

La problématique majeure énoncée par les professionnels producteurs d'effervescents concerne la maîtrise du risque de déviation organoleptique des vins ayant eu un ajout d'acide sorbique lors du process pour diminuer les doses de sulfites.

OBJECTIFS ET CONTENU SYNTHETIQUE

Pour aider le producteur à élaborer des vins répondant aux attentes sociétales de réduction des sulfites, ce programme se propose d'évaluer :

- L'impact de la dose d'acide sorbique
- L'impact de la dose d'acide sorbique combiné au type de bactérie lactique utilisé pour la fermentation malo-lactique
- Le moment d'apparition des défauts lors de l'élevage.

Les vins expérimentaux seront vinifiés et analysés (physico-chimique) par l'IFV, les analyses sensorielles seront réalisées par l'ESA. L'ESA traitera l'ensemble des données.

Une restitution sera faite à la profession.

DOCUMENTS DISPONIBLES Fiche extranet FAM n° 7120175149

ORGANISMES PORTEUR DU PROJET Unité de Recherche GRAPPE ESA, IFV Pôle Val de Loire

Interlocuteurs P.Chrétien, E. Neethling

Téléphone 02 41 22 56 67
02 41 23 56 51 Courriel philippe.chretien@vignevin.com
e.neethling@groupe-esa.com

ORGANISMES PARTENAIRES InterLoire, UMFBL

BUDGET TOTAL ANNEE 3 (2019A) • 43 826 €

DEMANDE DE FINANCEMENT • Autofinancement : 16 426 €
• Interprofession : 13 700 €
• UMFBL : 13 700 €

MOTS-CLES Vin, Effervescent, Sensoriel, Acide Sorbique, Qualité

DATE DE MISE A JOUR 11/2018