

# **Intérêts de la thermovinification appliquée aux cépages et/ou raisins blancs**

# Qu'est-ce que la thermovinification ?

- Technique connue depuis les années 1970
- Appliquée et développée essentiellement pour l'élaboration des vins rouges
  - Mise en œuvre d'un chauffage sur vendanges éraflées, et foulées, de l'ordre de 70 à 75 °C, pendant un laps de temps court : 30 à 40 minutes





**CHAUFFAGE DE LA VENDANGE**



**FOULAGE - ERAFLAGE**



**CHAUFFAGE DE LA VENDANGE : 70 à 90°C**



**Echangeur thermique  
tubulaire**

# Objectifs initiaux

- Extraction des polyphénols
- Dénaturer les enzymes d'altération
- Détruire les arômes végétaux



Que peut'on en attendre dans le cadre de l'élaboration des vins blancs?



# Essais sur raisins blancs altérés

## 1) Vendanges altérées par *Botrytis cinerea*



Essais réalisés sur deux cépages du Sud-ouest (2006-2008) :

Facteur	Niveau	Description
Taux de <i>Botrytis</i>	2	- 0%
		- 50%
Débourbage	3 (2006)	- Niveau turbidité : 50 – 500 et > 1000 NTU
	2 (2007)	- Avant et après chauffage
	3 (2006)	- 70°C à 0h / 1h / 5h
Chauffe	2 (2007-2008)	- Pas de chauffe / 3h à 70°C
		- Pas de traitements
		- Pas de traitements / Bento-caséinate
Traitement débourbage	2 (2007)	- Pas de traitements / Bento-caséinate
	4 (2008)	- Pas de traitements / Bento-caséinate / PVPP / Noir animal

# Vendanges altérées par Botrytis cinerea

- Le chauffage des moûts n'apporte pas de modifications physico-chimiques significatives, mais entraîne une augmentation de l'amertume des vins et ceci de façon proportionnelle au niveau de turbidité.
- Sur le plan organoleptique, le chauffage des moûts botrytisés permet un gain qualitatif indéniable, à condition que la montée en température soit significativement rapide.
- L'ajout de bento-caséinate ou de PVPP au moment du débouillage des moûts chauffés, permet de diminuer l'amertume du vin.

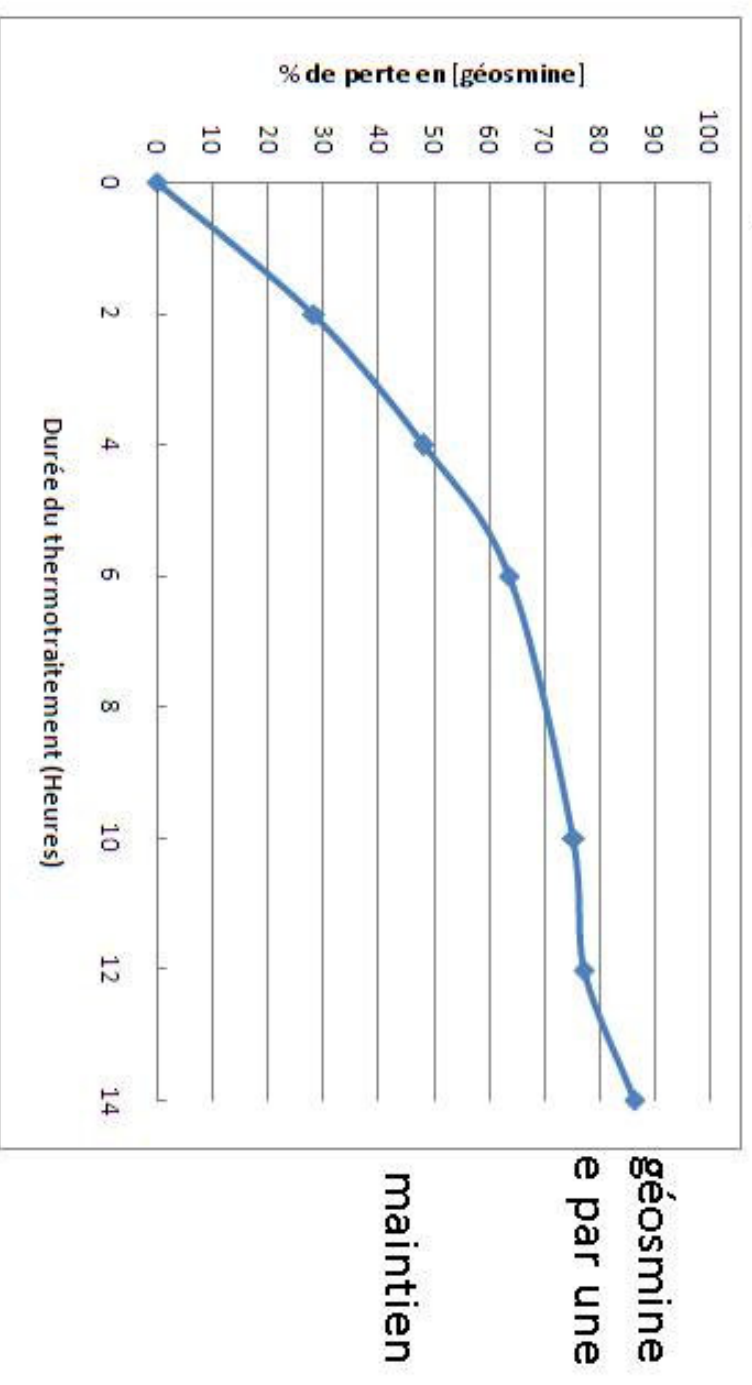


# Essais sur raisins blancs altérés

## 2) Vendanges contaminées par la géosmine

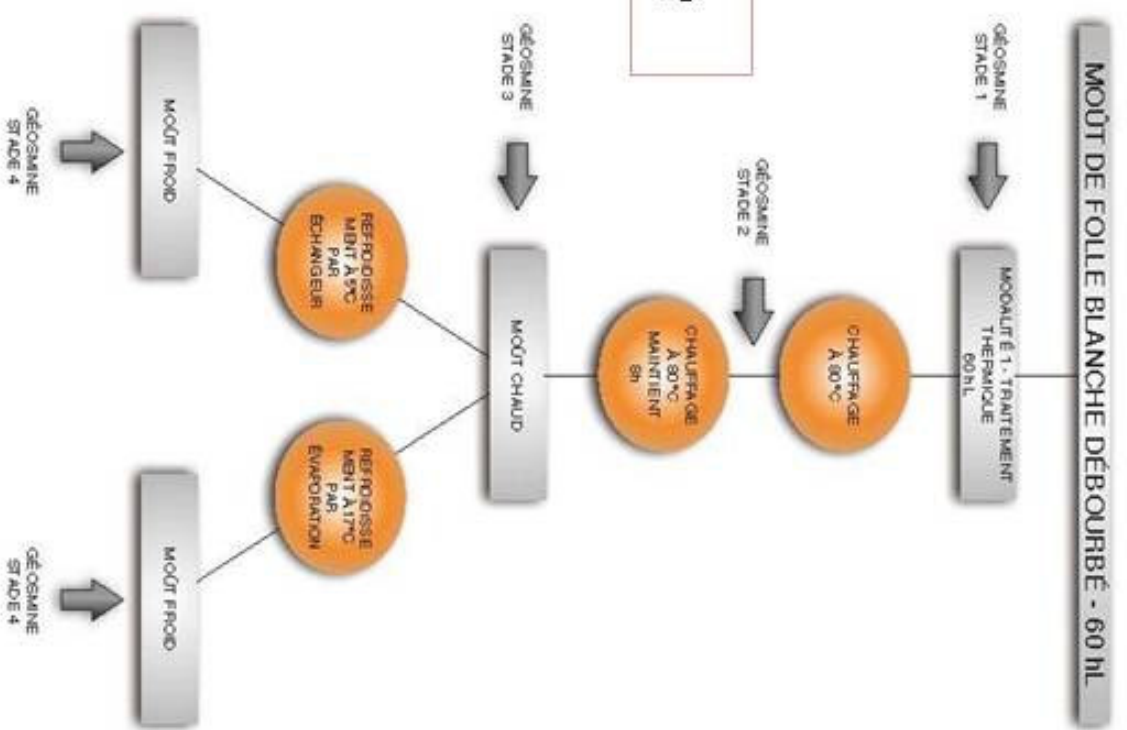


Essais en petits volumes :



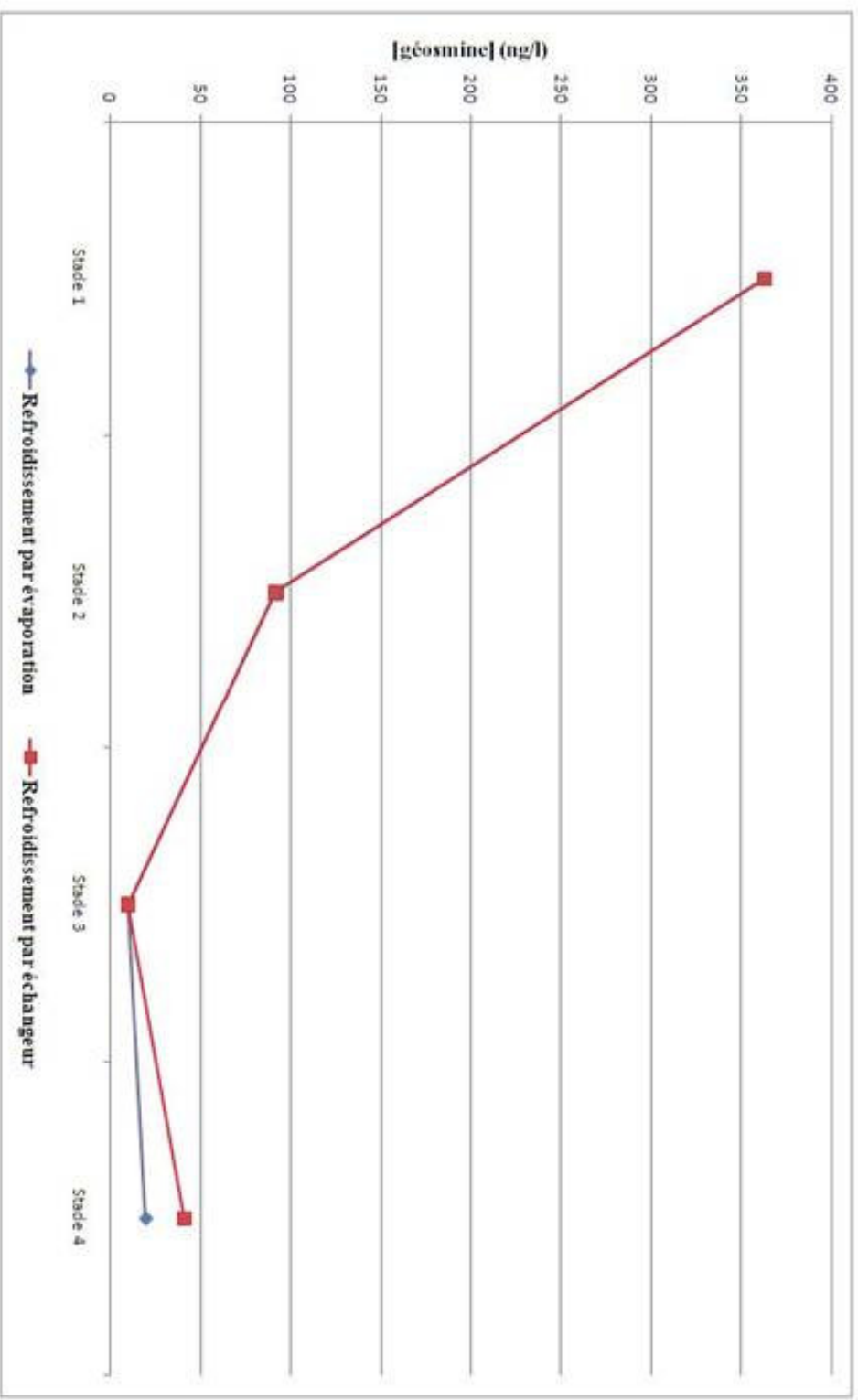
# Traitement thermique sur moût de folle blanche

## 2) Essais sur site





# Evolution des concentrations en géosmine



# Essais sur raisins sains

- 
- En vue d'obtenir un produit différent
  - Correction des arômes végétaux

- Cépage Loin de l'œil : une augmentation de la production d'esters, d'alcools supérieurs et d'acides, au cours de la fermentation alcoolique, ce qui se traduit par un gain qualitatif indéniable.
- Cépage Colombar : le chauffage du moût entraîne une forte diminution des notes thiolées et n'a aucune répercussion sur la perception des notes terpéniques.



# Conclusions-Perspectives

## Ce qu'il faut retenir

- La thermovinification est utilisée depuis les années 70 et, jusqu'à ce jour, exclusivement dans le cadre des vinifications en rouge.
- Dans le cadre de la vinification en blanc, quelques résultats sur raisins altérés montrent l'intérêt de la technique, cependant, sur raisins sains, le profil produit à obtenir est à raisonner au-préalable.

## Et après ?

- Des références techniques sont en cours d'acquisition sur Sauvignon pour le millésime 2012, en faisant varier les niveaux de turbidité, températures et durées.
- En 2013, des essais seront réitérés sur Sauvignon et nouvellement sur Melon.



# MERCI DE VOTRE ATTENTION



Merci aux financeurs : Interloire, France Agrimer, Conseil Régional (Centre et Pays de Loire)

Merci aux viticulteurs et techniciens