



VINS DE LOIRE

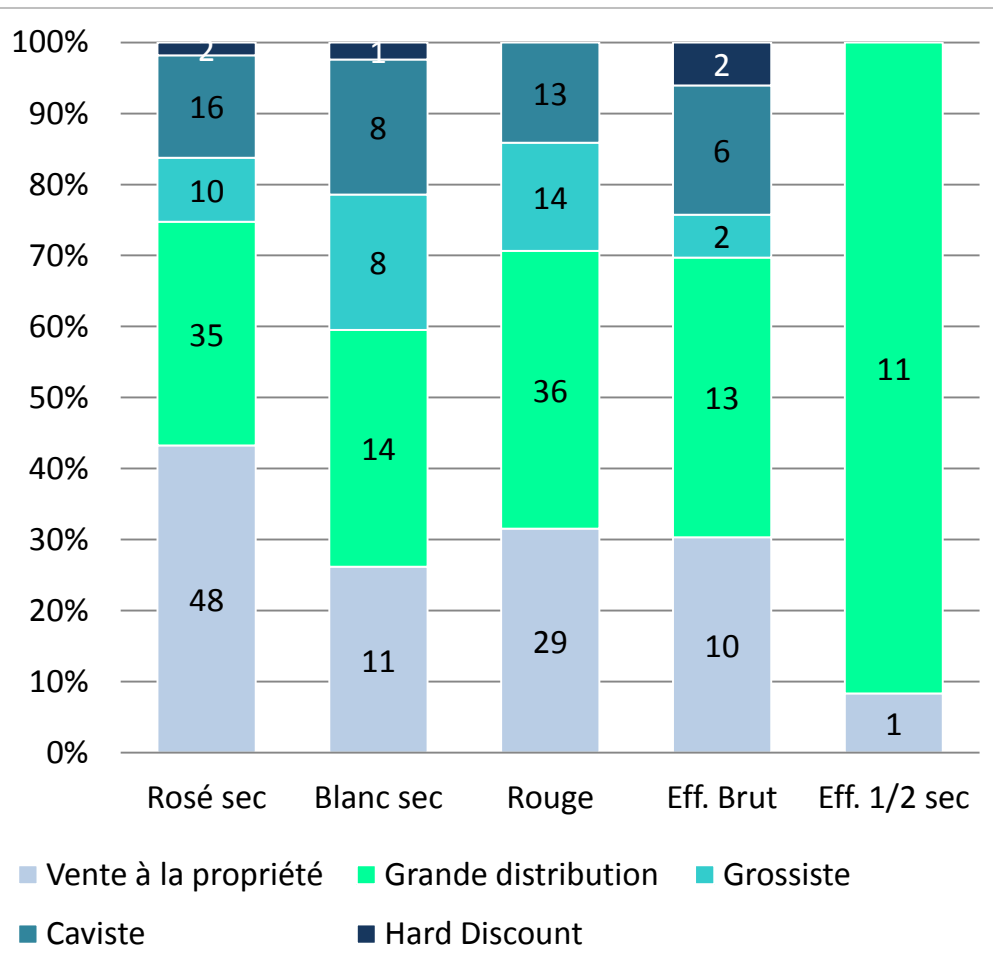
Le SO₂ dans les vins de Touraine.

Rendez-vous Techniloire
6 juillet 2012 – Chambray les Tours.
Elodie Besseas – InterLoire.

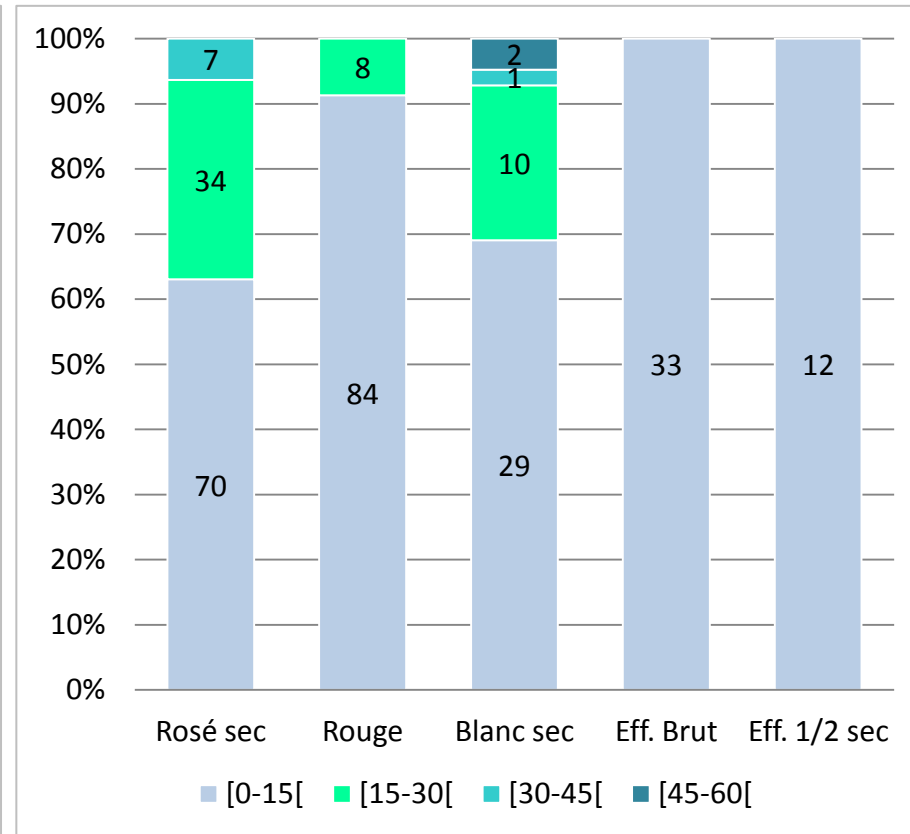
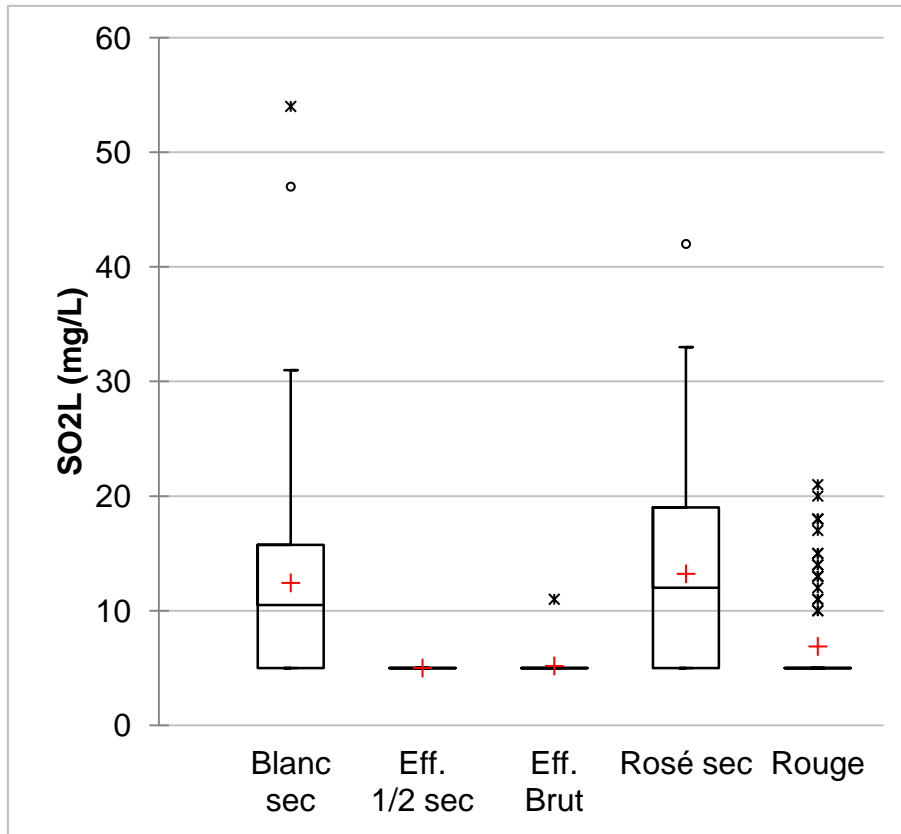


290 vins analysés

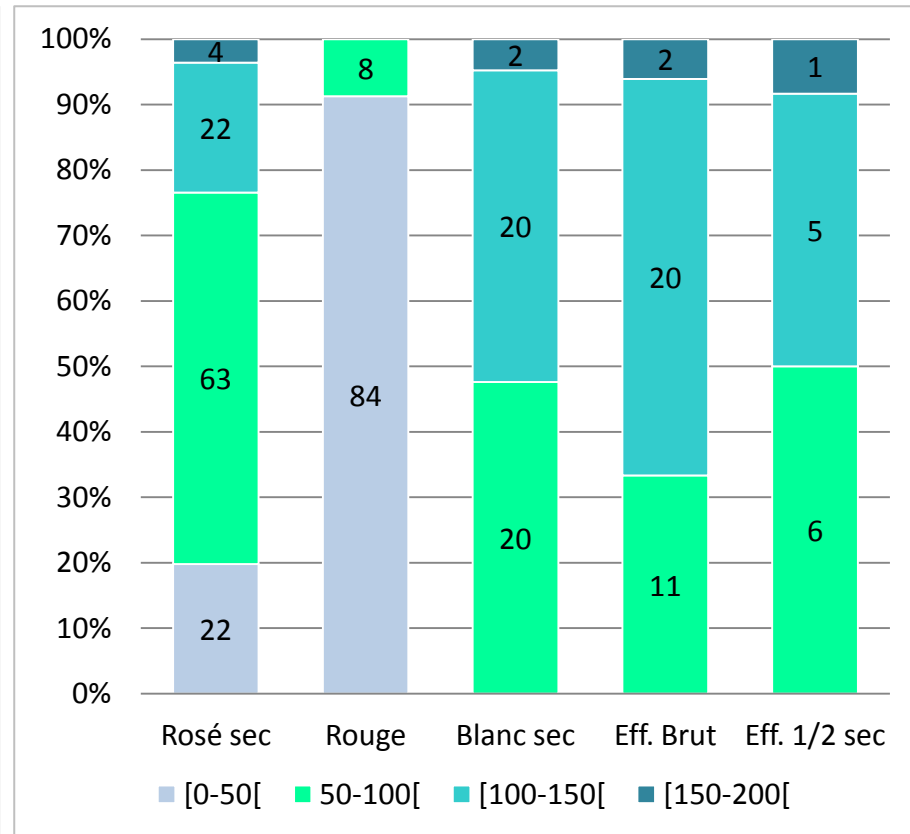
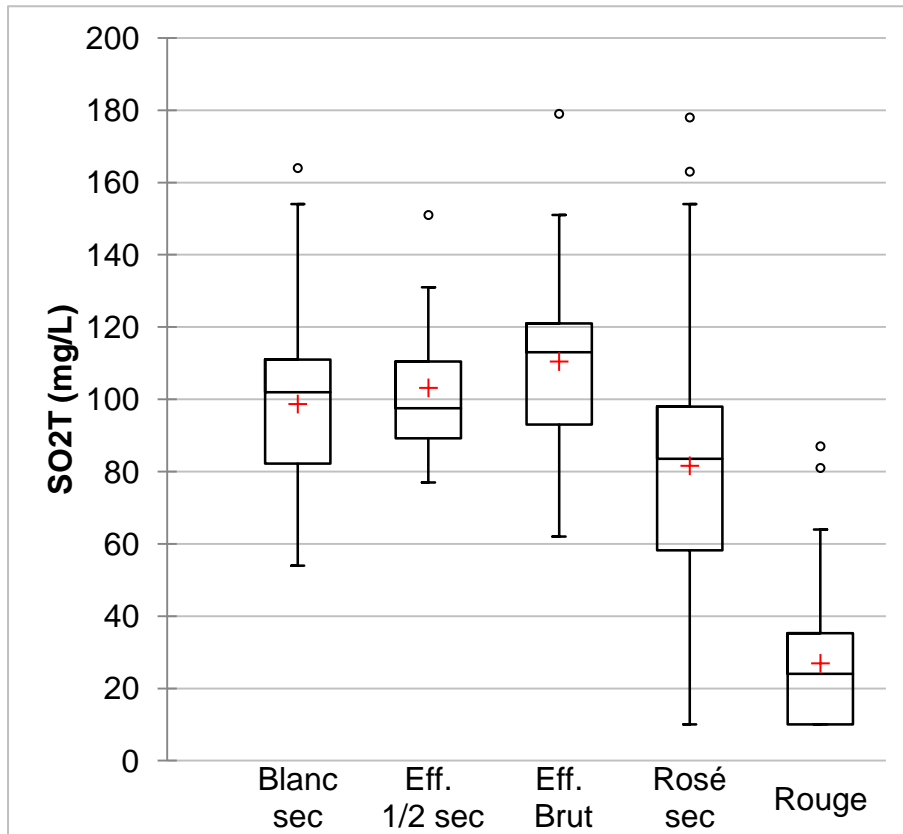
- SAQ 2010
 - 151 vins en juin
 - 139 vins en décembre
- Analyse SO₂ libre
 - LQ = 10 mg/L, si teneur <LQ = 5mg/L
- Analyse SO₂ total
 - LQ = 15mg/L, si teneur <LQ = 10mg/L



Typologie des groupes produits (1)

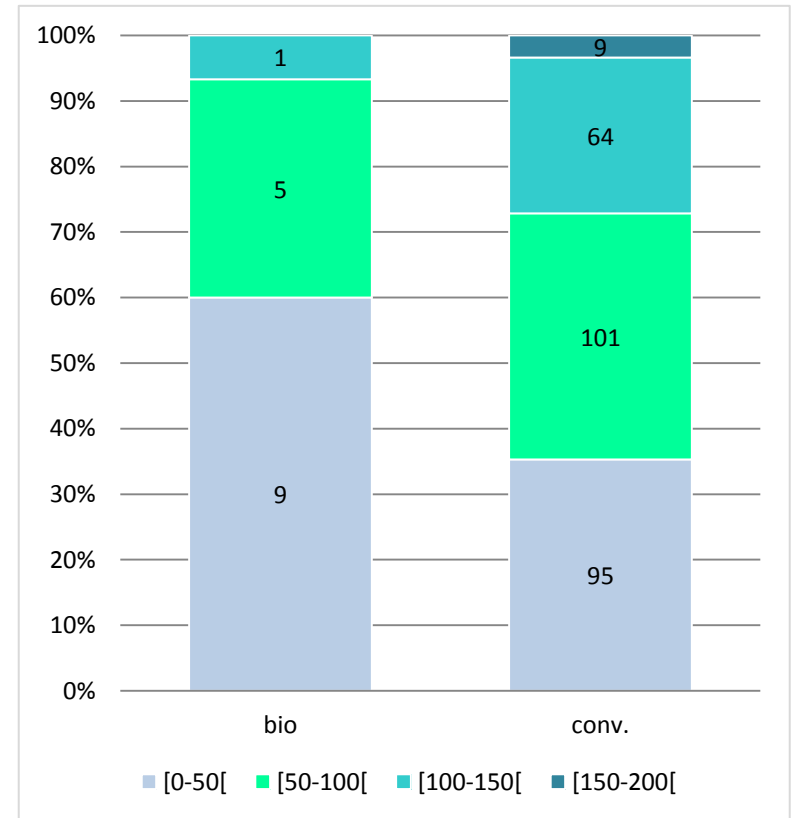
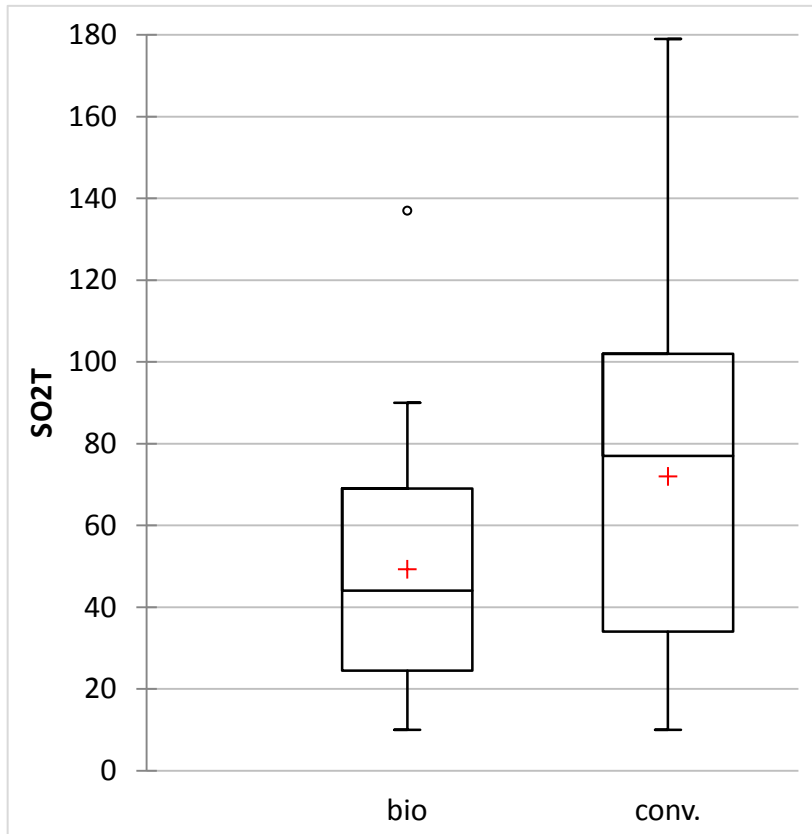


Typologie des groupes produits (2)



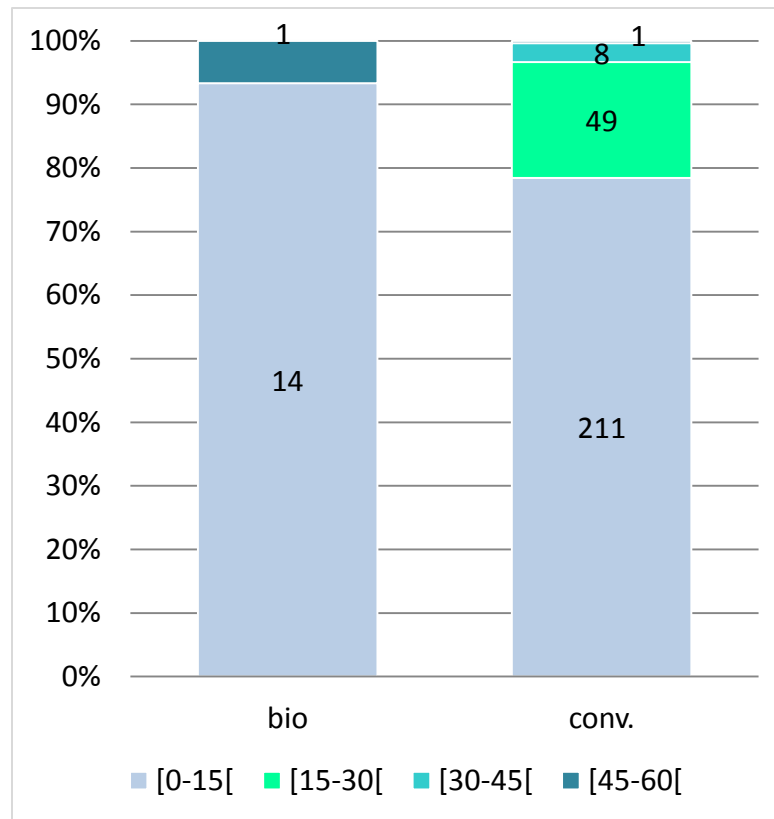
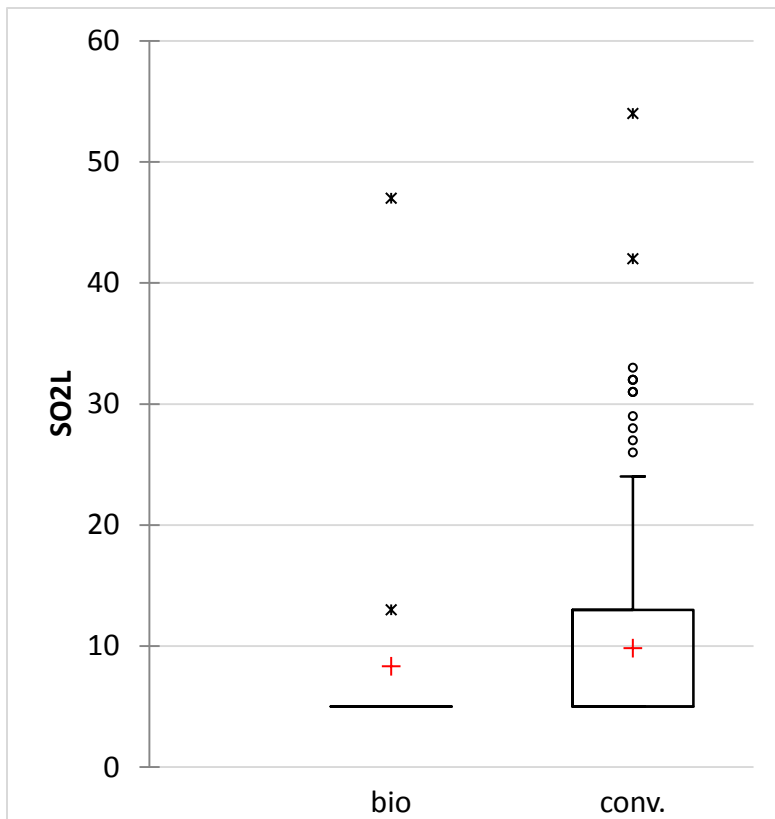


Influence du mode de culture (1)



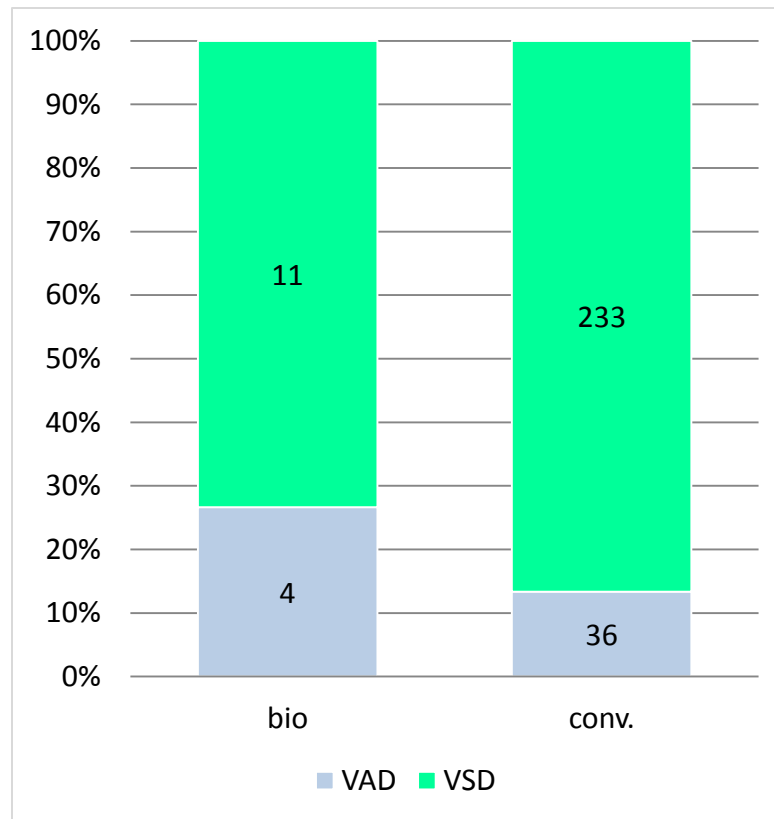
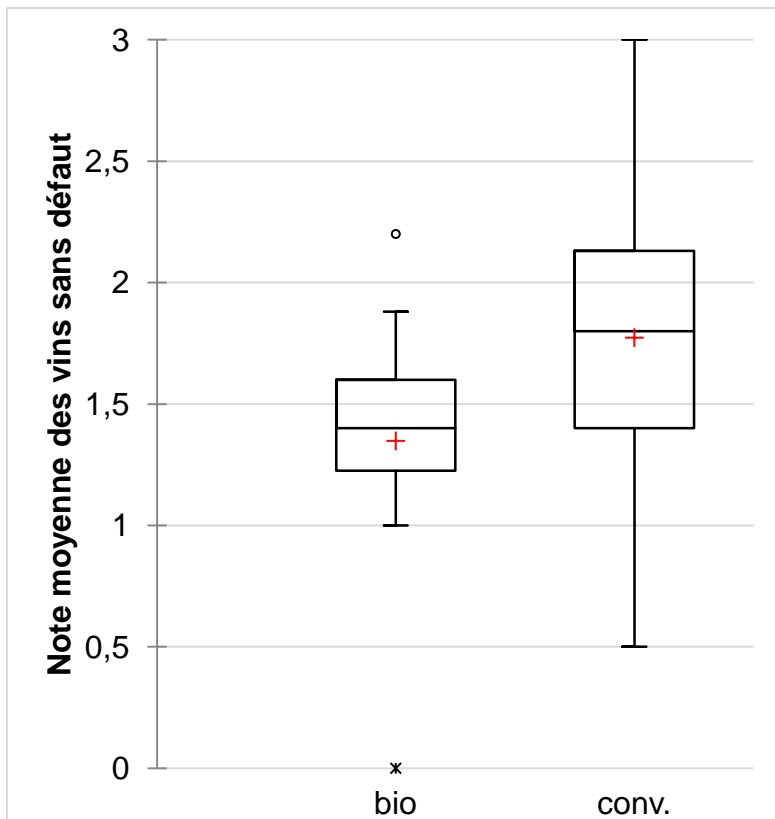


Influence du mode de culture (2)





Influence du mode de culture (3)

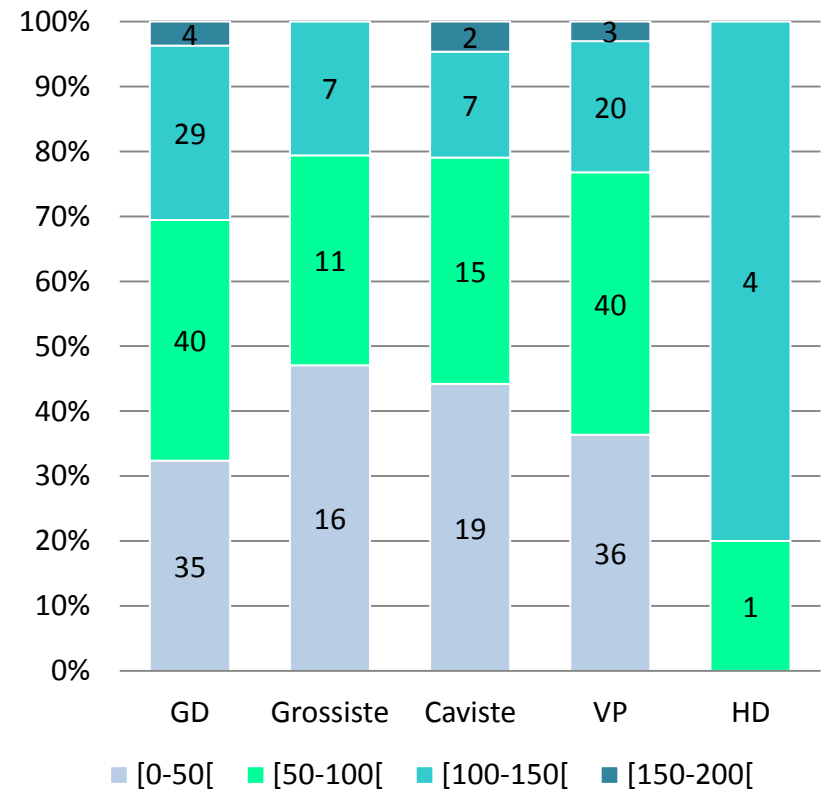
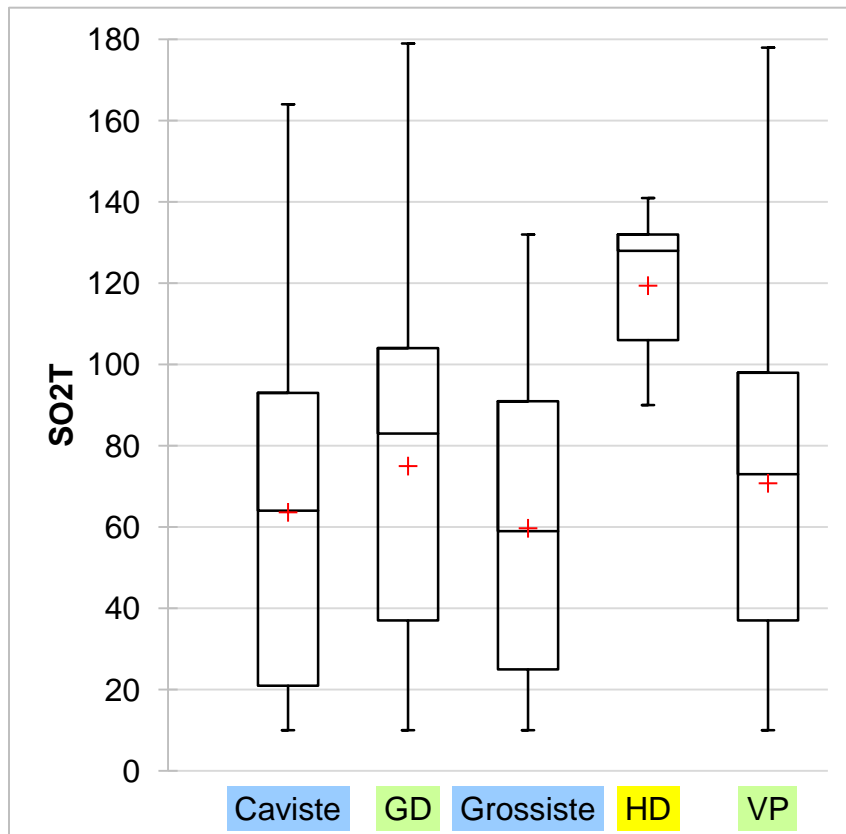




Influence du mode de culture (4)

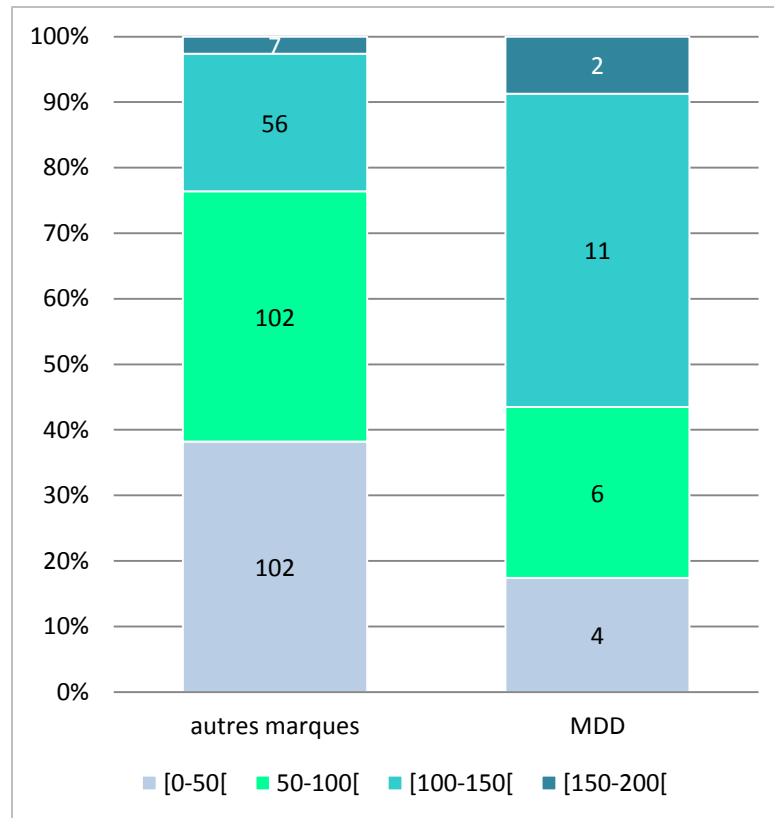
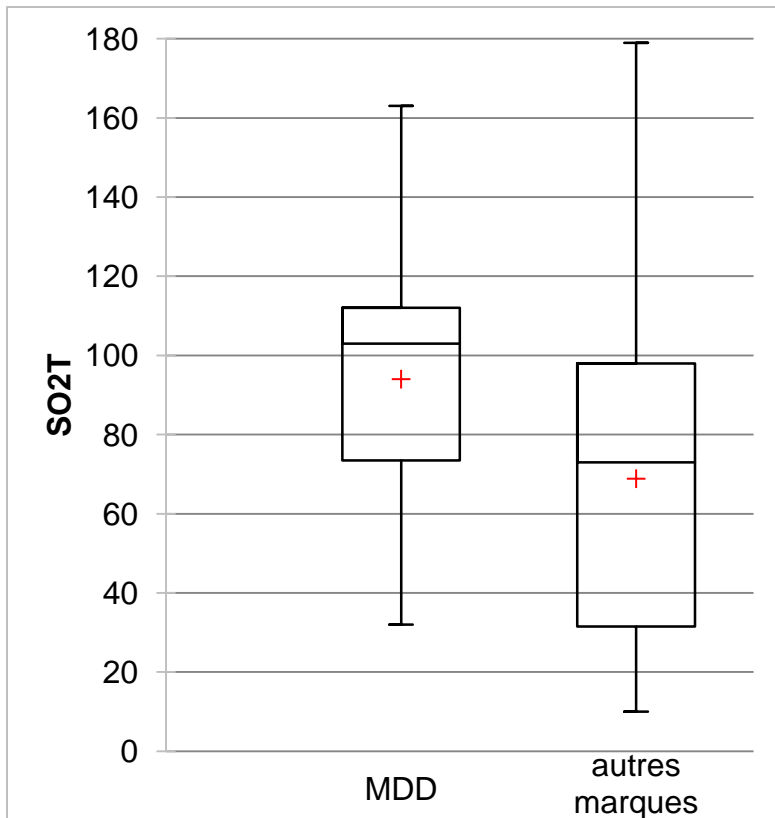
- Mêmes constats pour les vins rosés secs
- Moins de SO₂ total dans les vins bios
- Plutôt moins de SO₂ libre dans les vins bios
- Pas de différence de proportion de vins à défaut
- Appréciation gustative moindre des vins bios

Influence du circuit de distribution





Influence de la marque distributeur





- Des pratiques différentes en fonction des groupes produits bien installées.
- Une optimisation du SO₂T sur les MDD au regard des résultats des vins sans marques.
- Des vins issus de l'agriculture biologique moins appréciés avec des teneurs en SO₂ plus faibles.
- 73% des vins < 100 mg/L de SO₂T
- Limite de l'échantillonnage