



VINS DE LOIRE

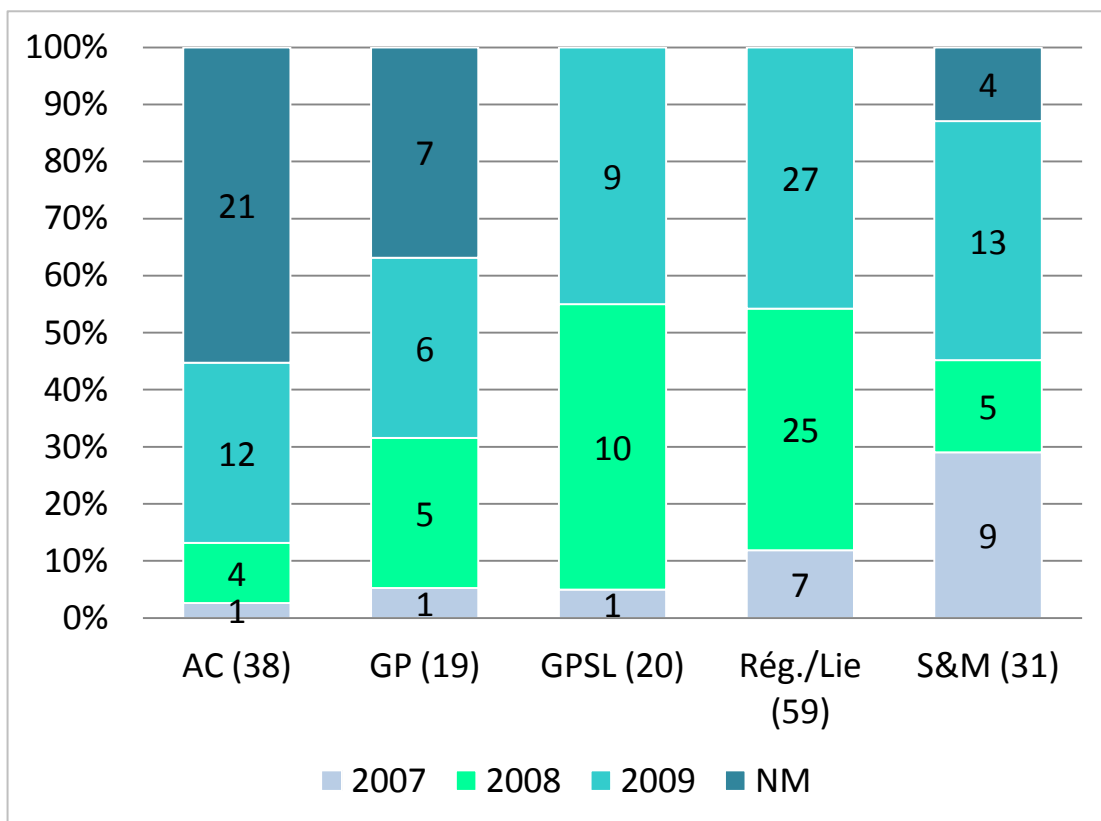
Le SO₂ dans les vins du pays nantais.

Rendez-vous Techniloire
5 juillet 2012 – La Frémoire – Vertou.
Elodie Besseas – InterLoire.



167 vins analysés

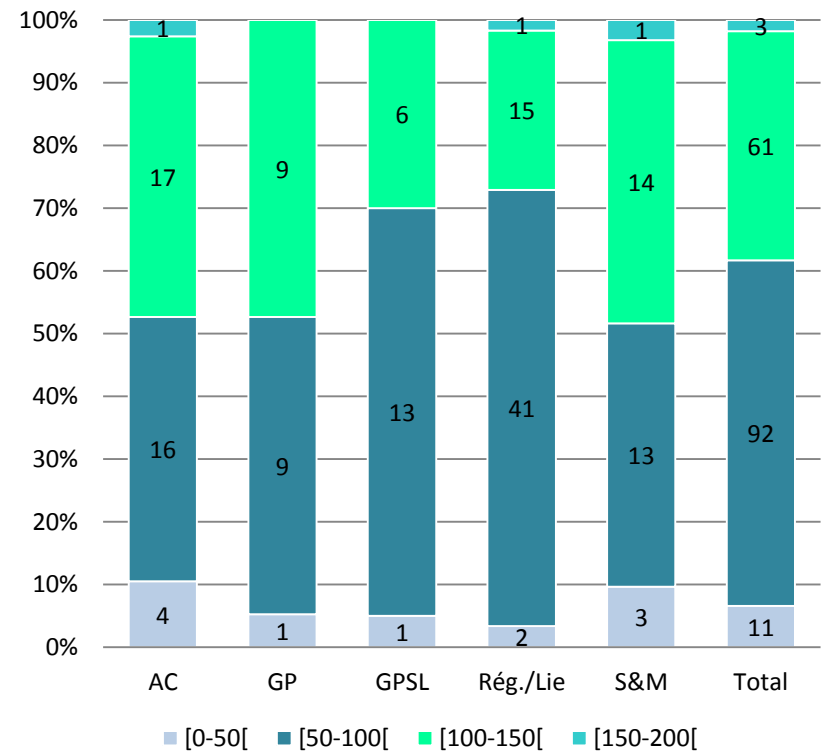
- SAQ 2010
 - 87 vins en juin
 - 90 vins en décembre
- Analyse SO₂ libre
 - LQ = 10 mg/L, si teneur <LQ = 5mg/L
- Analyse SO₂ total
 - LQ = 15mg/L, si teneur <LQ = 10mg/L



Zoom sur les teneurs en SO2 total

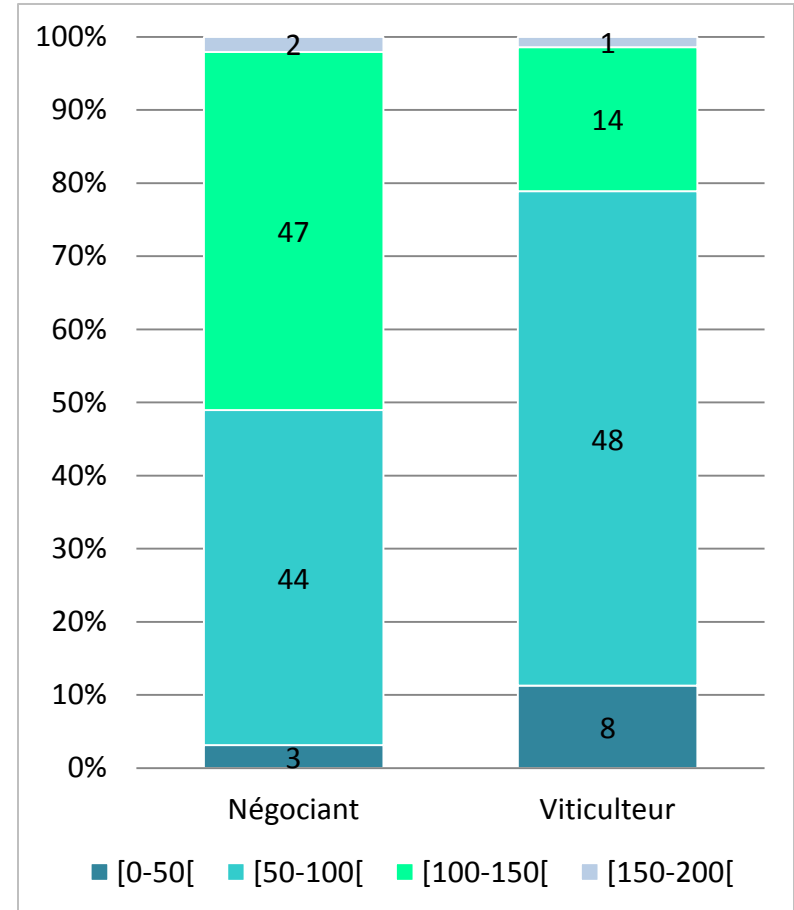
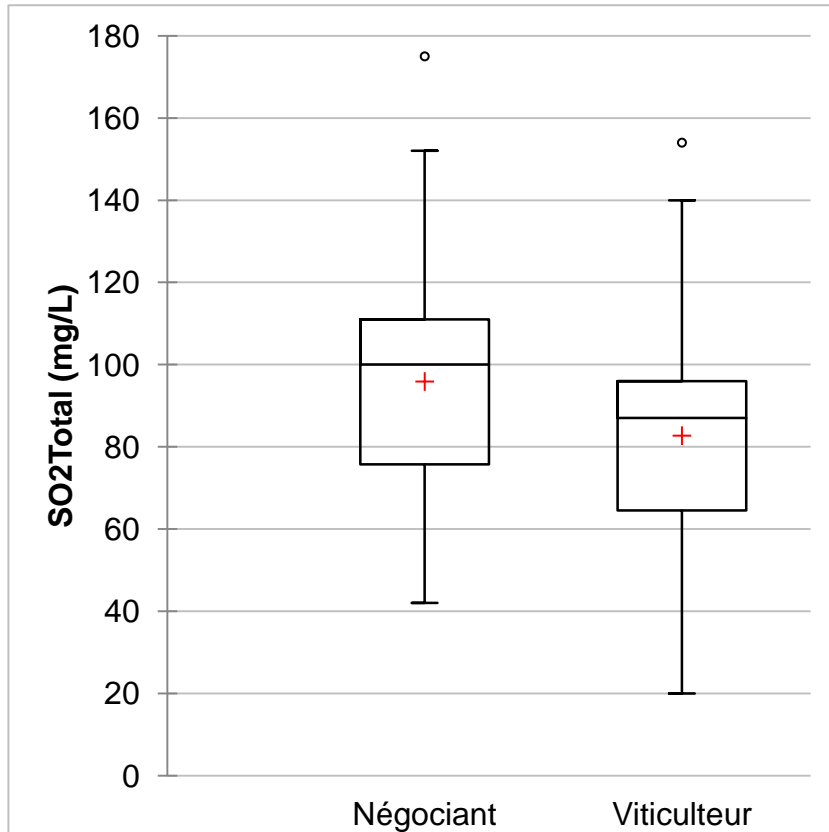
- Respect de la réglementation
 - 62% utilisent 50% de la limite réglementaire
 - 98% utilisent 75% de la limite réglementaire
- Pas d'influence
 - Appellation
 - Millésime
 - Obturateur
 - Marque de distributeur

Répartition des vins selon leur teneur en SO2 total



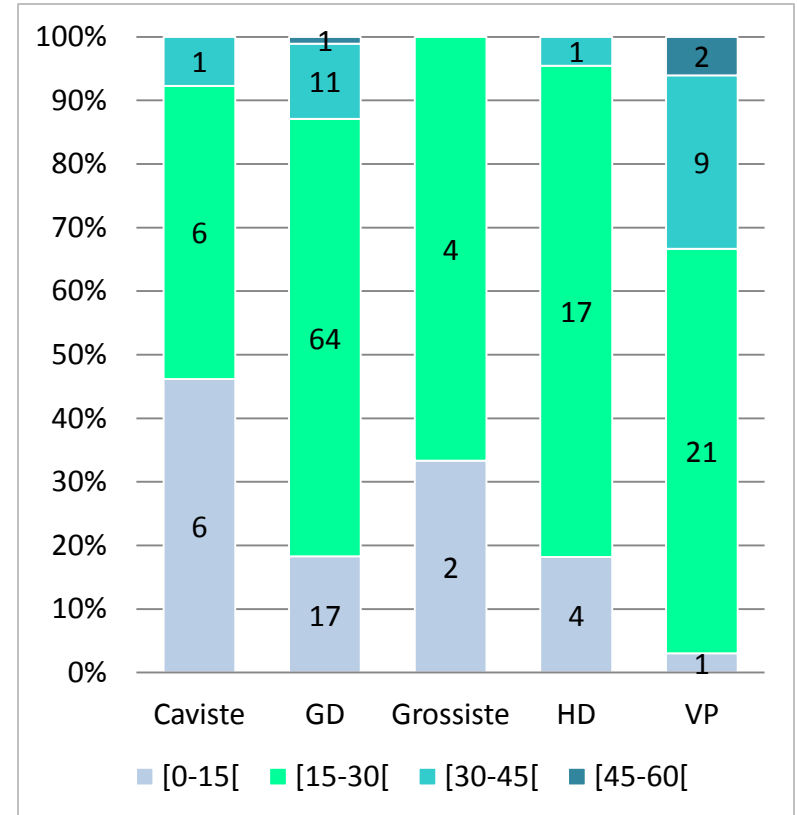
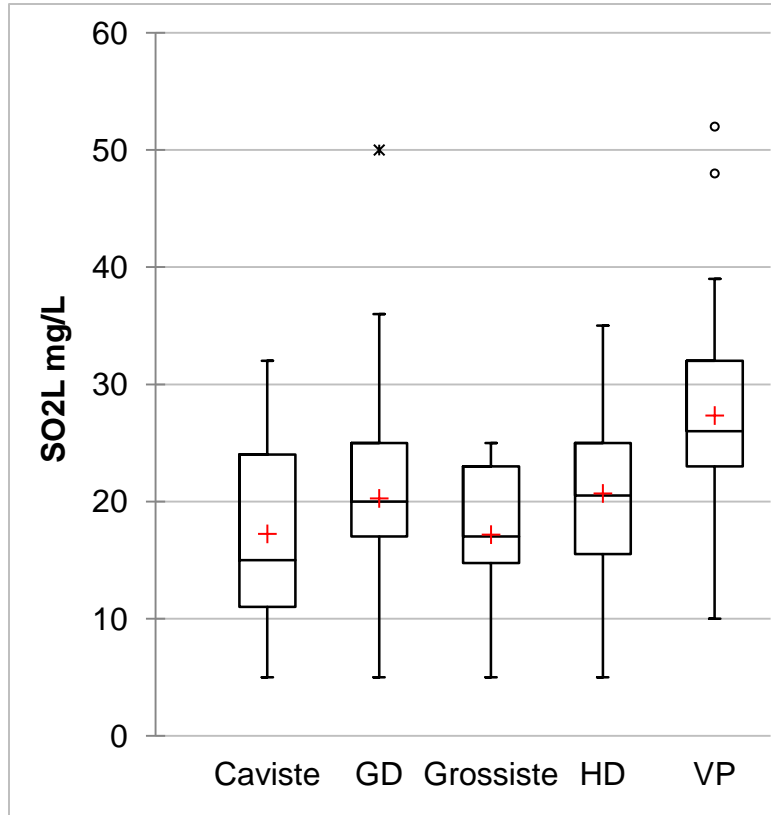


Influence du type d'opérateurs



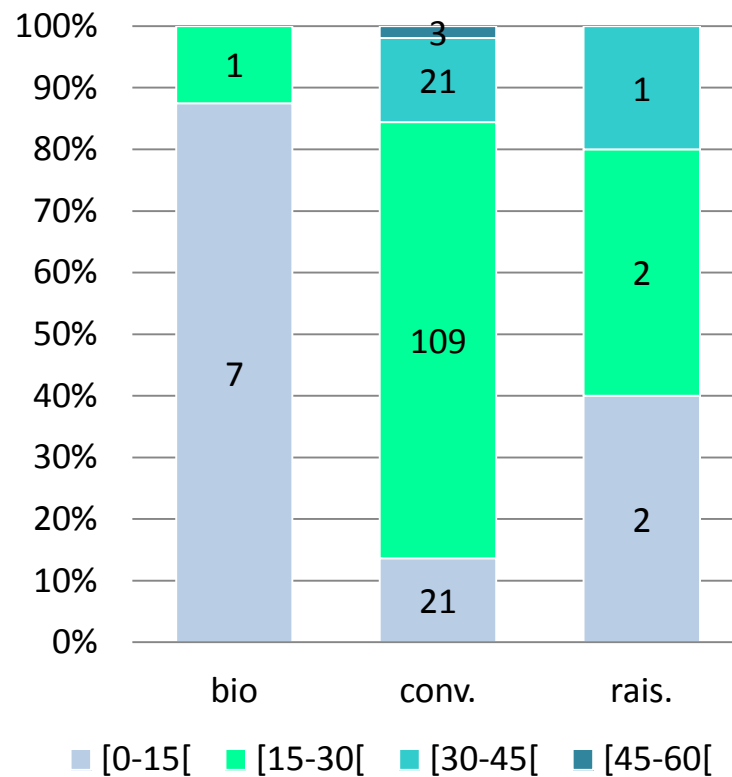
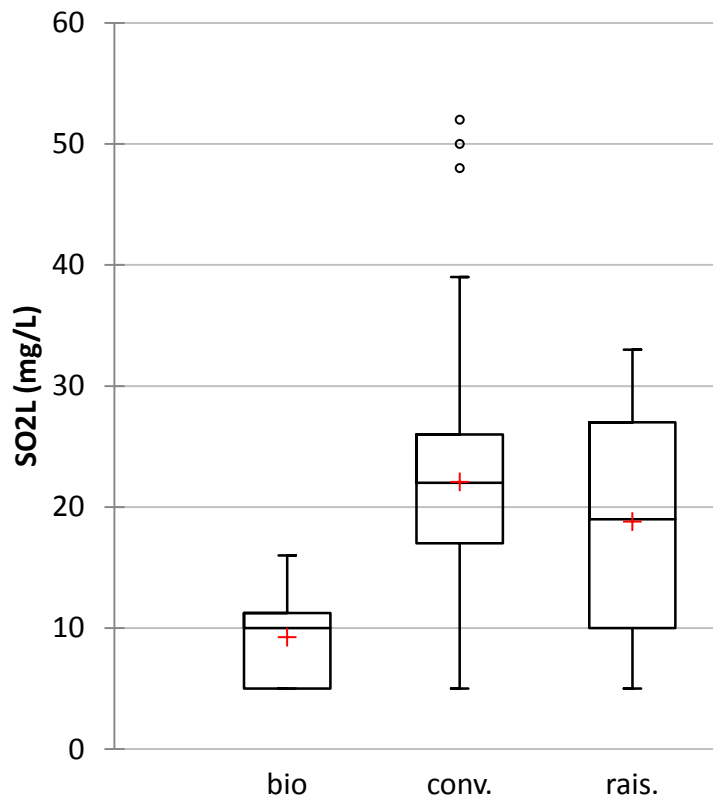


Influence du circuit de distribution



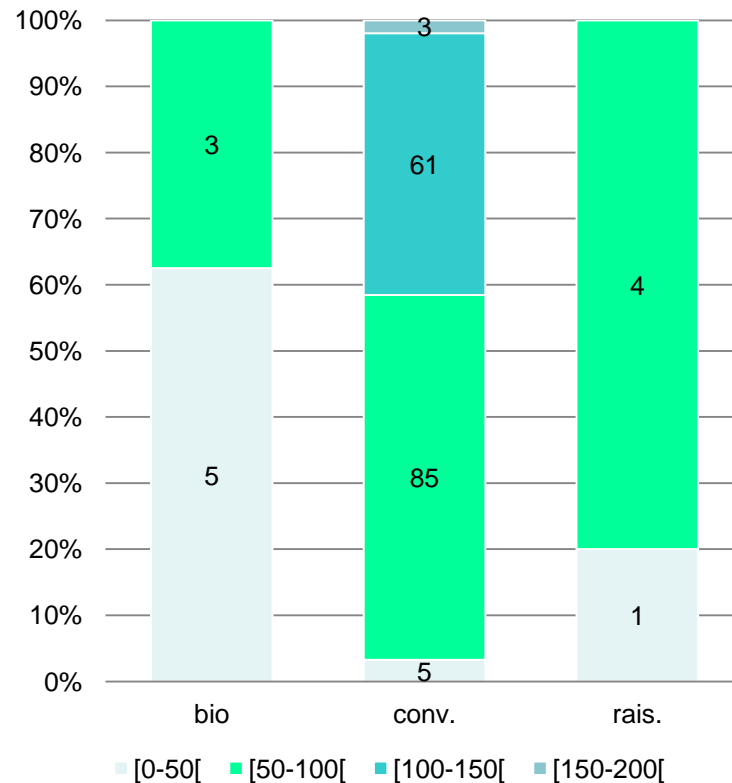
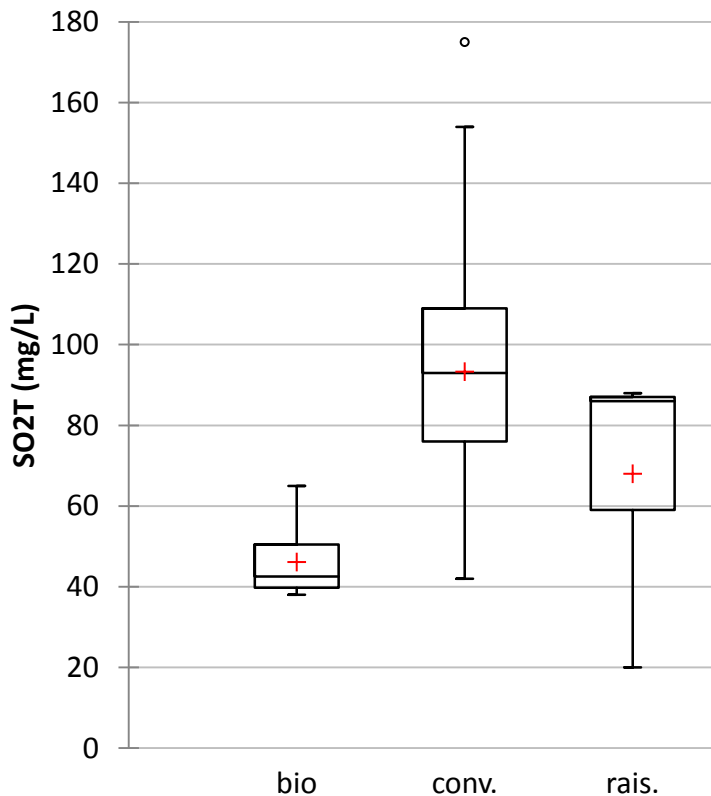


Influence du mode de culture (1)



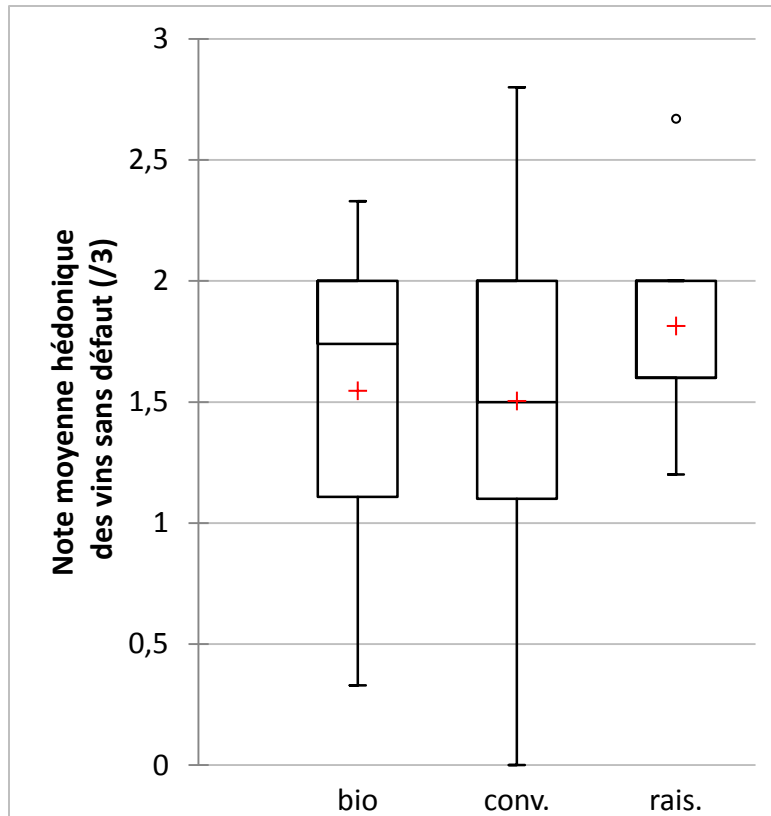


Influence du mode de culture (2)





Influence du mode de culture (3)



- Les teneurs constatées en SO₂L et SO₂T impactent
 - Ni la note hédonique
 - Ni le pourcentage de vin à défaut
- Les vins à défauts oxydatifs ont plutôt moins de SO₂L que les vins sans défaut.



- Ces résultats montrent trois voies d'optimisation
 - limiter les oxydations pendant les transferts;
 - prendre en compte les risques « produits » pour optimiser le SO₂L à la mise;
 - mettre en place des échanges techniques sur les pratiques de sulfitage entre les différents modes de culture.