

Reconnu pour ses compétences sur l’oxygène, Inter Rhône a été sollicité pour intégrer le Groupe national sur la conservation des vins rosés en partenariat avec les principaux acteurs de la filière et faire ainsi progresser les connaissances sur ce sujet.

La conservation des vins rosés à l’étude



Les travaux d’Inter Rhône porteront notamment sur le taux de transfert d’oxygène au niveau du bouchon.

Le vin rosé est apprécié par le consommateur pour sa fraîcheur aromatique et le côté “décomplexé” de sa consommation. La filière doit pouvoir offrir des produits répondant à ces critères, quel que soit le marché (local, national et exportation) avec une régularité dans le temps (notion de durée de vie des vins). Les étapes d’élevage, de conditionnement, de stockage et de distribution font parfois intervenir plusieurs opérateurs qui maîtrisent plus ou moins les conditions d’exposition des vins (oxygène, variations de températures, lumière etc.). Ces différentes étapes très variables peuvent entraîner une dépréciation de la qualité : l’oxydation à divers niveaux des arômes et de la couleur. D’ailleurs, parmi les vins rosés à défauts analysés dans le cadre du Suivi aval qualité (SAQ), 67 à 85 % des problèmes sont attribués à de l’évolution/oxydation (source Inter Rhône). Les bonnes pratiques pour minimiser cette évolution sont globalement connues (inertage, contrôle des populations microbiennes, température fraîche, sulfitage...) mais sont très peu caractérisées sur le vin rosé. Inter Rhône a choisi d’étudier les interactions croisées des principaux facteurs influents :

- La prise d’oxygène à la mise (<1,5 et > 4 mg/L de TPO) ;
- Le SO₂ : dose d’ajustement avant mise (25 et 35 mg/l de SO₂ libre) ;
- Le type de bouchon : taux de transfert d’oxygène (OTR) moyen et faible ;
- La température de stockage.

L’INCIDENCE DU TRANSPORT

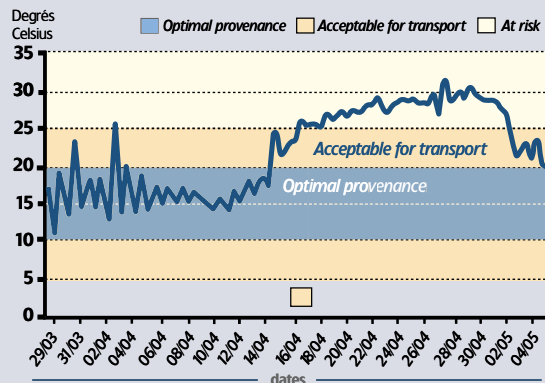
En parallèle, l’équipe Recherche & Développement d’Inter Rhône étudie le profil des températures que “subissent” les vins lors d’expéditions vers les principaux pays importateurs de la Vallée du Rhône tout au long de l’année pour créer des modèles de températures en fonction des zones du monde. À la suite de cet état des lieux, les résultats permettront de simuler des exportations en étuves afin de mesurer l’incidence du transport au niveau qualitatif et le raisonner.

Les tout premiers résultats laissent souvent apparaître de gros écarts de températures, principalement sur les longs trajets à l’export (changement d’hémisphère) et en particulier dans le cas des containers non maintenus à température stable (Graphiques 1 et 2).

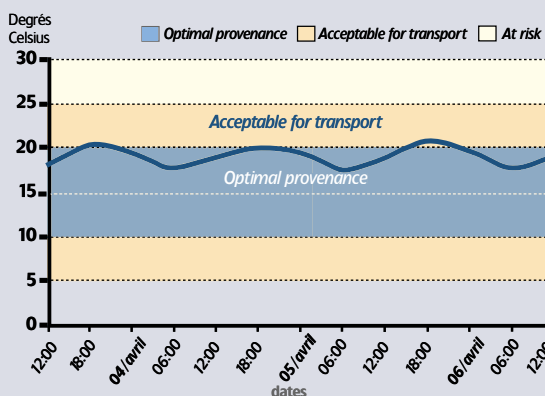
Ces graphiques résultent de suivis réalisés

Graphique 1 Évolution de la température lors d’un transport vers la Chine (Shanghai) au printemps 2012 : la chaîne du frais a été rompue.

28/03. Enlèvement de la commande. – 28/03. Arrivée à Fos sur Mer.
6/04. Embarquement. – 5/05. Déchargement et arrivée à Shanghai.



Graphique 2 Évolution de la température lors d’un transport vers la Belgique en avril 2012 : la chaîne du frais est correcte.



avec le partenaire d’Inter Rhône “eProvenance” par l’utilisation de capteurs de température RFID combinés à une base de données Internet.

L’Interprofession recherche désormais des caves partenaires pour la poursuite des suivis de températures. N’hésitez pas à la contacter.

Émilie Teyssot

(Service technique d’Inter Rhône)
E-mail: eteyssot@inter-rhone.com