

Des vins moins alcoolisés grâce à la microbiologie



La levure *Non-Saccharomyces* doit être ajoutée juste après l'encuvage. Elle produira du glycérol.

© Inter Rhône

Différentes méthodes existent pour élaborer des vins moins alcoolisés. L'une d'elles consiste à utiliser, en phase pré-fermentaire, des levures *Non-Saccharomyces* qui consomment des sucres sans produire d'alcool. Inter Rhône les a testées en 2017.

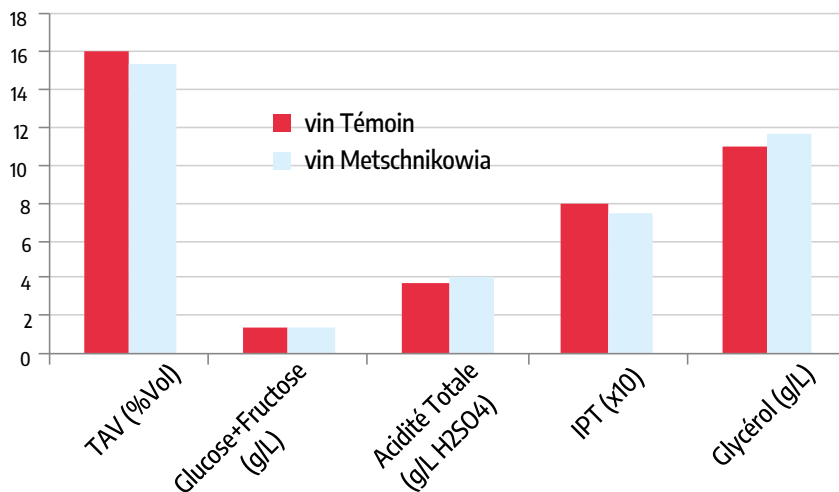
Le réchauffement climatique et l'évolution des conditions météorologiques entraînent inévitablement une baisse du niveau d'acidité et une hausse du taux d'alcool dans les vins de notre région. Pourtant, beaucoup de consommateurs sont aujourd'hui à la recherche de vins légers, fruités et frais... qui sont rarement synonymes de vins à fort degré alcoolique ! Il faut donc réfléchir dès maintenant à des pratiques qui permettront de créer des vins qui répondront à l'attente des consommateurs, tout en respectant les contraintes environnementales et sociétales. Différentes techniques existent pour désalcooliser un vin fini comme la distillation sous vide, le procédé membranaire d'osmose inverse et le "Spinning Cone Column". Bien que très efficaces, ces méthodes sont lourdes à mettre en place, présentent un coût non négligeable et peuvent transformer le vin de façon profonde, modifiant son profil aromatique. Au lieu d'extraire l'alcool sur vin fini, il est possible de mener en amont des opérations permettant de limiter au

maximum l'accumulation des sucres dans les baies. D'abord, en choisissant des cépages peu producteurs de sucres puis, en avançant la date de récolte. Il est aussi possible d'utiliser des levures sélectionnées ayant un faible rendement en alcool. Il est envisageable également de diviser la récolte en deux phases : une récolte précoce des raisins plus acides et moins mûrs, et la récolte des raisins plus mûrs dans un second temps. Ces deux récoltes sont vinifiées séparément et les vins finis assemblés. Cette technique peut permettre d'obtenir un vin avec un taux alcoolique plus faible, mais la récolte de raisins à faible maturité conduit à des vins dont le profil aromatique est fortement affecté. La méthode la plus utilisée aujourd'hui reste l'avancement de la date de récolte pour éviter un chargement en sucre trop important.

Un principe testé par Inter Rhône

Une autre possibilité est de se tourner vers la microbiologie pour gérer des taux de sucres

COMPARAISON DES CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES ENTRE **UN MOÛT VINIFIÉ DE FAÇON CLASSIQUE** ET **UN MOÛT AYANT REÇU, EN PHASE PRÉ-FERMENTAIRE, DES LEVURES NON-SACCHAROMYCES**



élevés. En 2016, un article scientifique propose de diminuer la concentration alcoolique d'un moût en utilisant une levure *Non-Saccharomyces* en phase pré-fermentaire. Le principe est simple : ajouter la levure *Non-Saccharomyces* juste après l'encuvage, et la laisser consommer la quantité de sucres nécessaire

principe sur le millésime 2017. En suivant les recommandations de l'article de l'équipe allemande, un moût de grenache-syrah a été ensemencé avec une souche de *Metschnikowia pulcherrima*. Le moût a ensuite été oxygéné 4 fois par jour afin de conserver les conditions propices à la consommation des sucres pour une production de glycérol et non d'éthanol. Après trois jours de cette procédure, le moût a alors été ensemencé en *Saccharomyces cerevisiae* pour un démarrage de fermentation alcoolique rapide. Pour comparaison, le même moût a été en parallèle vinifié de façon classique. La figure 1 présente les principaux

noter que le vin dont le degré alcoolique a été baissé n'a, à ce jour, toujours pas pu finir sa fermentation malolactique malgré l'utilisation de levains bactériens. Il est prévu que de nouvelles expérimentations

soient menées lors de la campagne 2018 afin de compléter ces données préliminaires et de déterminer l'intérêt réel d'un tel protocole pour les professionnels de la Vallée du Rhône.

DES ESSAIS

AVEC LA LEVURE IONYS FW DE LALLEMAND

De nouvelles levures œnologiques pourraient être une solution naturelle supplémentaire pour les vinificateurs. Le Château Rochecolombe situé à Bourg Saint Andéol a utilisé lors de la campagne précédente une levure commercialisée par Lallemand et nommée Ionys FW. Cette *Saccharomyces* sélectionnée permet d'apporter une bonne acidité aux vins issus de raisins à forte maturité, tout en ayant une faible production d'alcool. Intéressé par les résultats obtenus, le domaine a décidé de reconduire des essais sur le millésime 2018.

pour atteindre le potentiel alcoolique souhaité avant de lever en *Saccharomyces* pour débiter la fermentation alcoolique. Certaines levures *Non-Saccharomyces* sont en effet capables de consommer des sucres sans les transformer en alcool si elles sont en présence de beaucoup d'oxygène. Elles produisent alors du glycérol. L'équipe R & D du Service technique d'Inter Rhône a testé ce

caractères analytiques des deux vins en fin de FA. On observe que le vin "pré-fermenté" avec *Metschnikowia* présente un degré alcoolique plus faible que le vin témoin (15,3 % vol au lieu de 16,0 % vol) et que les autres paramètres ne semblent pas avoir été influencés, hormis l'indice en polyphénols totaux qui est plus élevé chez le témoin. En revanche, il est important de

MARTIN VIALATTE
D'APRÈS LE CRÉATEUR DE LA GAMME ANTARTIKA®
Antartika® V40
Nouvelle formulation

STABILISATION TARTRIQUE MAXIMALE !
Formulation très concentrée pour répondre à l'instabilité tartrique sur vin rouge, blanc et rosé
Très faible dose d'utilisation
Impact environnemental réduit

SIMPLICITÉ D'UTILISATION
Pas de variation de l'indice de colmatage !
Stabilisation tartrique en ligne
Action Instantanée

MARTIN VIALATTE
écrit un nouveau chapitre de l'histoire de la stabilisation des vins.
www.antartika-martinvialatte.com