

Impact du conditionnement sur le vin rosé

*Résultats d'essais réalisés dans le cadre du Groupe National
« Conservation des vins rosés »*



Emilie TEYSSOT
Chargée d'études
eteyssot@inter-rhone.com

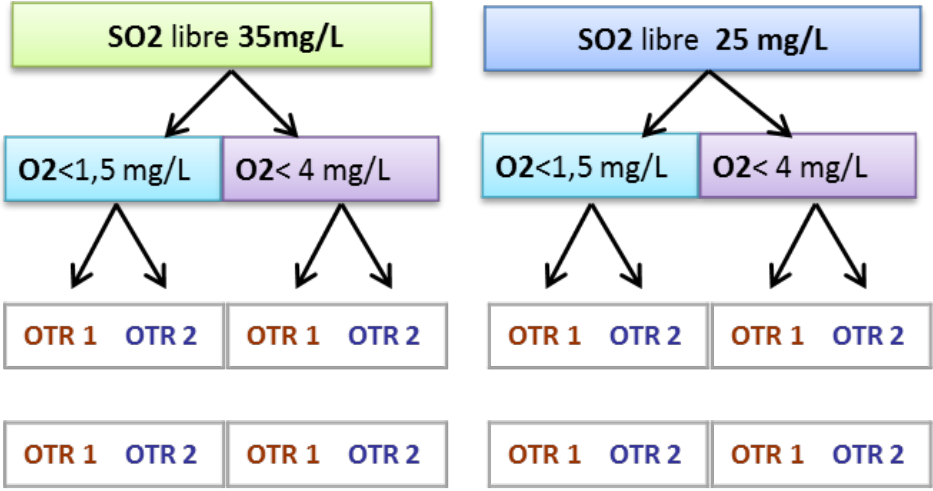


Etude des facteurs jouant un rôle majeur pour la conservation en bouteille :

- doses SO₂ libre avant mise
- prise d'O₂ à la mise
- le type d'obturateur
- température de stockage



➤ Incidences croisées à la mise



Oxygène Total = dissous + espace de tête

T° 15 2 types de bouchon (synthétique)

T° 20 2 températures de conservation



Résultats :

Impacts significatifs des différents facteurs testés sur les paramètres œnologiques:

- SO₂ libre:**
- Effet du **temps de conservation** (en moyenne - 57% en 9 mois)
 - Effet du **niveau d'oxygène total** subi à la mise
 - A partir de 9 mois :
 - Effet de la **température de stockage**
 - Effet du **type de bouchon**

La couleur : - Effet du **temps de conservation**

(Apparente)

Absorbance à **420** nm (+ 29 % en 9 mois)

Absorbance à **520** nm (+ 23 % en 9 mois)

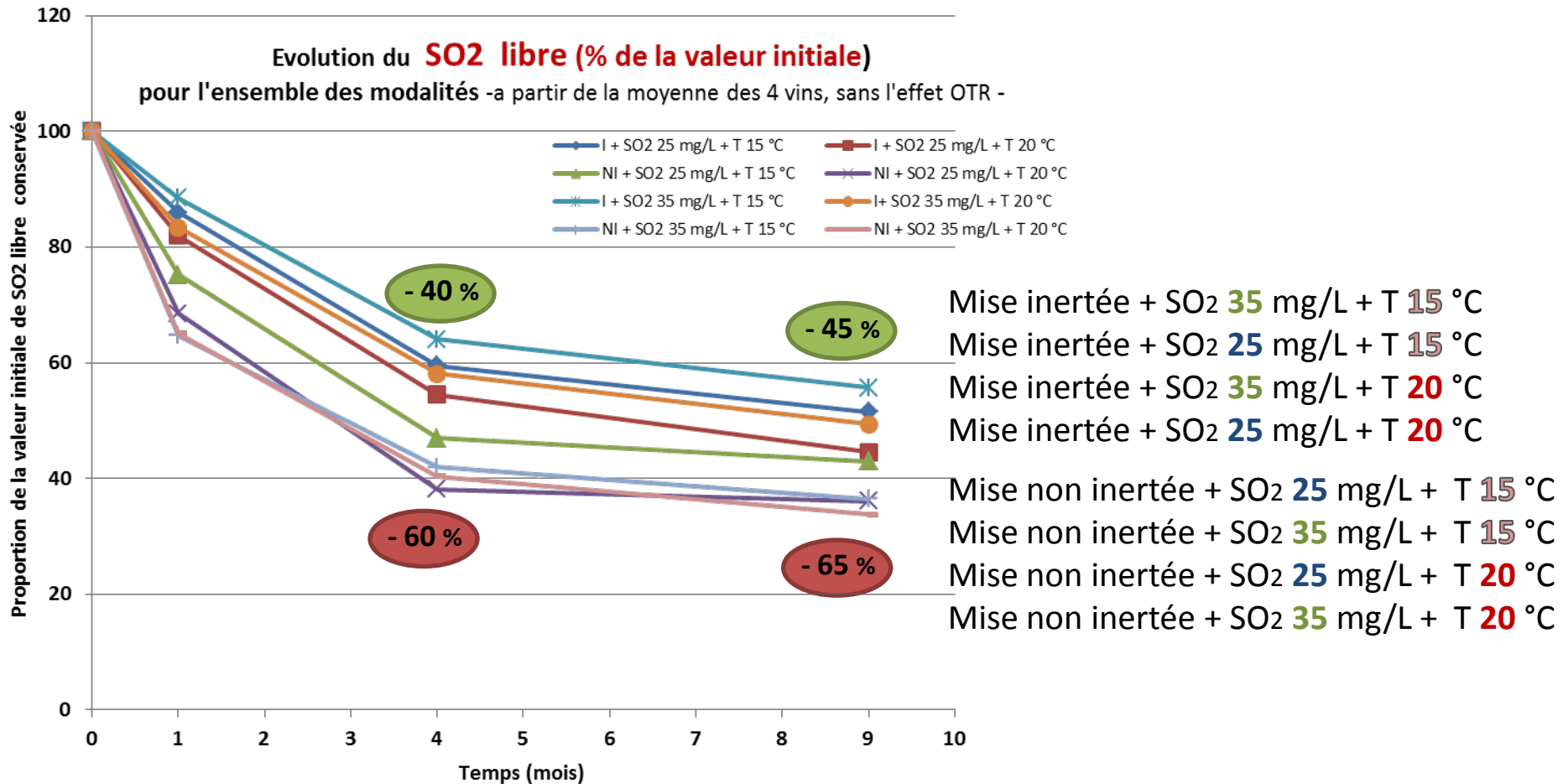
- Effet du **niveau de SO₂** et du **niveau d'oxygène total** subi à la mise

➡ **Le SO₂ libre et la couleur sont intimement liés**



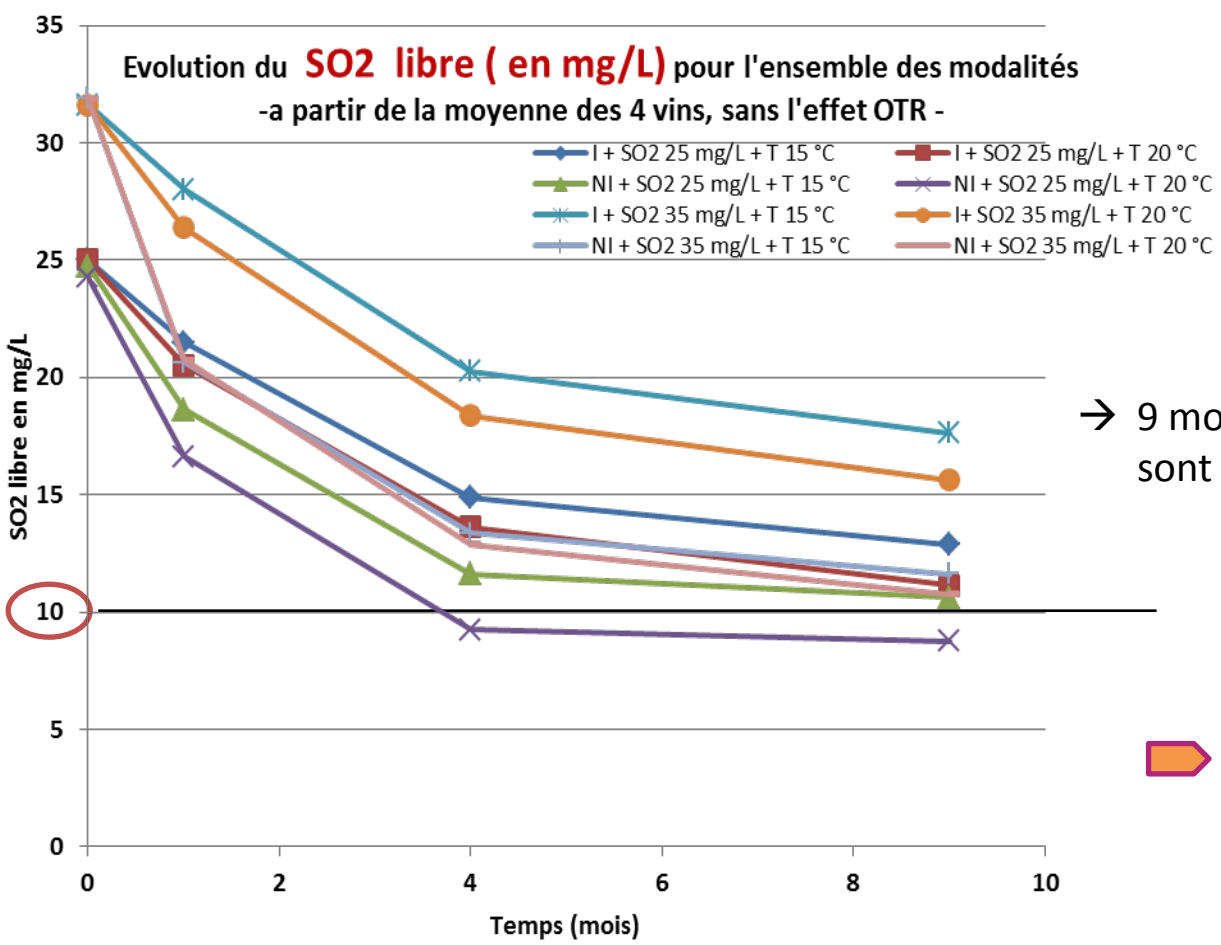
- SO₂ libre

Fort impact du temps, de la prise d'oxygène à la mise ... et de la température de conservation



- SO2 libre

➤ L'idéal est un maintien d'un **minimum de 10 mg/L de SO2 libre** au moment de la consommation du vin.



➔ 9 mois après la mise toutes les modalités sont déjà entre **10 et 15 mg/l de SO2 libre**

Sauf : **Inertées + SO2 35 mg/L**

➤ Raisonner le SO2 libre en fonction du circuit de commercialisation



➤ 4 mois après la mise

Vin 1

Modalités conservées à 15°C → + Fruits frais ++ si SO₂ faible à la mise
+ Amylique

Modalités non inertées → + Oxydation/Event

Modalités OTR 2 → + Oxydation/Event

Modalités SO₂ faible à la mise *inertées → + Amylique

➤ Impact de la température, dose SO₂ et O₂ sur la fraîcheur aromatique





Résultats – Analyse sensorielle 2

➤ 4 mois après la mise

Vin 2

- Modalités **SO₂ faible** à la mise ➔ + **Intensité aromatique** en bouche
- Modalités avec l' OTR 1 ➔ + **Intensité olfactive**
(meilleure perméabilité) + **Fruits frais**
+ **Amylique**



β-damascénone (fruit exotique)
(Pomme cuite)

Modalités SO₂ **25** mg/L - **23%**
Modalités SO₂ **35** mg/L - **34%**

➤ SO₂ à la mise

DMS (truffe/intensité fruit rouge)

Modalités SO₂ **25** mg/L +**97**
Modalités SO₂ **35** mg/L +**145 %** +++ Temp **20 °C**

TDN (kérosène)

Modalités T **15 °C** + **105 %**
Modalités T **20 °C** + **390 %**

➤ Impact des conditions de conservation ➔ température

Bilan ... provisoire

- Des tendances et des interactions entre les facteurs étudiés se dessinent
- Les prochains résultats sur le nouveau millésime et les analyses sensorielles à 1 an apporteront plus d'éléments pour la compréhension des interactions

➡ **Raisonner la mise et le SO2 / circuit de commercialisation**

➡ **Si exportation attention aux variations de la température !!**

