

Sulfiter mieux pour sulfiter moins la vendange rouge en Vallée du Rhône

En cette fin de XX^e siècle, la sécurité alimentaire et sanitaire amène le vinificateur

à raisonner et réduire les doses de SO₂ dans les vins. Cependant, cela ne doit pas se faire

au détriment de l'hygiène des chais et de la qualité des vins.

QUATRE RÈGLES POUR GÉRER AU MIEUX LES APPORTS DE SO₂

1. Ne pas utiliser une dose standard de sulfitage pour toutes les vendanges.
2. Contrôler le bon réglage des sulfidoseurs par un dosage de SO₂ total sur moût après encuvage.
3. Trier la vendange car le *Botrytis cinerea* produit des composés combinant fortement le SO₂.
4. Ne pas sulfiter en cours de fermentation alcoolique car le vin est, à ce moment là, très riche en éthanal qui combine la totalité du SO₂ en quelques heures.

Pendant plusieurs décennies, l'emploi du SO₂ a été curatif afin d'effectuer un travail de fond dans les caves. Cela a permis d'éliminer ou de limiter la majeure partie des accidents fermentaires et d'élevage. Aujourd'hui, l'utilisation de l'anhydride sulfureux doit être plus rationnelle afin d'être plus efficace, tout en limitant les doses.

Lors de la vinification, le premier apport s'effectue lors de la mise en cuve, immédiatement après les éventuels foulage et éraflage, à des doses de 5 à 12 g/hl. Il est d'autant plus faible que les conditions suivantes sont respectées :

- Vendange saine et triée (absence de pourriture grise et acide),
- pH du moût bas (inférieur à 3,60),
- Maturité optimale (absence de raisins flétris),
- Température de la vendange basse (inférieure à 18 °C).

Le sulfitage doit être raisonné au plus juste car un ajout mal géré ou excessif génère une perte qualitative aromatique et gustative des vins. Trop de SO₂ signifie un vin plus maigre, asséchant et brûlant. On observe également une perte du potentiel de couleur par combinaison avec les anthocyanes libres (le phénomène n'est que partiellement réversible). Enfin, il faut noter la perte de qualité alimentaire due à une dose de SO₂ total élevée.

A l'inverse, une dose de SO₂ insuffisante va être également préjudiciable. Tout d'abord, il faut noter une diminution de ses fonctions antioxydante envers l'oxygène et antioxydasique envers les enzymes de la pourriture grise, avec des risques d'altération de la couleur ou de casse oxydasique dans les cas extrêmes. Ensuite, son activité de sélection des microorganismes intervenant dans les processus fermentaires est limitée, avec le maintien de souches de levures indésirables et le possible développement de bactéries lactiques en cours de fermentation alcoolique. Enfin, le pouvoir dissolvant, notamment envers les composés phénoliques, est atténué.



Une vendange bien triée permet de limiter les doses nécessaires de SO₂

La qualité du sulfitage de la vendange conditionne l'avenir en réduisant son utilisation ultérieure, notamment grâce à son effet sur la sélection de la flore microbologique qui limite les populations résiduelles à risque. En tout état de cause, la détermination de la dose de SO₂ à incorporer reste un acte essentiel de la vinification ●

ÉVITER LE FRACTIONNEMENT DES AJOUTS

UN SULFITAGE À 8 g/hl EST PLUS EFFICACE
QUE 2 SULFITAGES À 4 g/hl.

A FAIBLE DOSE LE SO₂ N'EST EN EFFET
QUE BACTÉRIOSTATIQUE ET FONGISTATIQUE,
C'EST À DIRE INHIBITEUR.

A DOSE PLUS ÉLEVÉE, IL DEVIENT FONGICIDE
ET BACTÉRICIDE, C'EST À DIRE DESTRUCTEUR.