

Résultats d'essais de sulfitage de la syrah

La Chambre d'agriculture de la Drôme a réalisé des essais de sulfitage sur une vendange saine de syrah. Résultats.

Différents essais de sulfitage sur une vendange saine de syrah ont été réalisés en 1998 et 1999 par la Chambre d'agriculture de la Drôme. Le témoin était sulfité à 4 g/hl, l'essai à 10 g/hl en 1998 et 12 g/hl en 1999. Ils permettent de vérifier différents effets du SO₂ sur la conduite de la vinification et les caractéristiques des vins obtenus.

1. Déroulement des fermentations alcoolique et malolactique

Pour les deux années, on note un léger retard au départ de la fermentation alcoolique (FA) du lot le plus sulfité, mais cela n'a pas d'incidence sur la fin de cette fermentation. A la fin de la FA, il reste plus de SO₂ libre et total dans l'essai que dans le témoin (tableau 1). Pour chaque année, on constate un retard d'environ deux semaines pour le lot le plus sulfité dans le déroulement de la fermentation malolactique (FML). Même si le sulfitage de la vendange n'est pas le seul facteur influençant la fermentation malolactique (degré, température du chai, pH...), c'est l'un des plus importants. La FML peut poser des problèmes de montée en volatile si elle se déclenche en présence de sucres ou lors d'une cuvaison longue des vins rouges. Le fait de la retarder peut donc présenter un intérêt dans certaines conditions.

2. Incidences qualitatives (tableau 2)

Les résultats analytiques en fin de FML mettent bien en évidence l'effet négatif du SO₂ sur l'intensité colorante des vins. En dépit d'une extraction plus forte des anthocyanes, la couleur des vins les plus sulfités (essai) est toujours légèrement inférieure aux témoins. Les autres paramètres analytiques restent sensiblement identiques. Les doses de SO₂ libre et total sont toujours plus importantes dans les vins les plus sulfités au départ. A la dégustation, les vins sont nettement différenciés, sans qu'une préférence nette se dégage pour l'un ou l'autre. Cet essai illustre divers effets liés à

l'utilisation du SO₂ à l'encuvage : extraction accrue des anthocyanes mais perte de couleur, retard de la fermentation malolactique et, dans une moindre mesure, de la fermentation alcoolique, teneurs en SO₂ plus élevées sur les vins finis.

En vinification en rouge, sur une vendange manuelle, saine, avec un pH élevé, l'emploi de doses de 10 à 12 g/hl de SO₂ ne se justifie pas. Cependant, il apparaît important de ne pas sous doser le sulfitage afin de ne pas se priver de ses avantages : protection contre les oxydations et maîtrise de la stabilité microbiologique des vins, particulièrement délicate lorsque l'acidité est faible. La tendance actuelle à un raisonnement au plus juste de l'utilisation du SO₂ dans les vins passe par un apport suffisant en vinification, qui permet de limiter les doses ajoutées ultérieurement, en cours de conservation ●

	1998		1999	
	témoin (4g/hl)	essai (10g/hl)	témoin (4g/hl)	essai (12g/hl)
sucres g/l	<1	<1	<1	1,1
Ac. volatile g/lH ₂ SO ₄	0,2	0,23	0,26	0,24
PH	3,81	3,82	3,85	3,86
Ac. Totale g/lH ₂ SO ₄	3,88	3,94	4,48	4,39
SO ₂ libre mg/l	<4	5	<4	10
SO ₂ total mg/l	26	59	10	51

Analyse des vins en fin de fermentation alcoolique

Tableau 1

	1998		1999	
	témoin (4g/hl)	essai (10g/hl)	témoin (4g/hl)	essai (12g/hl)
Ac. volatile g/lH ₂ SO ₄	0,43	0,52	0,38	0,37
Ac. totale g/lH ₂ SO ₄	2,60	2,45	2,80	2,62
PH	4,01	4,05	4,09	4,15
SO ₂ libre mg/l	14	27	20	33
SO ₂ total mg/l	26	58	25	48
DO 280	38,6	38,9	52,8	53,1
IC	6,5	5	10,1	8,6
anthocyanes mg/l	549	594	849	961

Analyse des vins en fin de fermentation malolactique

Tableau 2