

# Synthèse des essais de tanisage du “Groupe national tanins”

**Les tanins œnologiques ont un effet significatif sur la couleur du moût ou du vin auquel ils sont ajoutés : augmentation de l'intensité colorante et modification de la teinte.**

> Le tanisage est une pratique ancienne et empirique pour laquelle il existe très peu de données expérimentales. Après être tombé en désuétude pendant une période de 20 à 30 ans, l'usage de tanins œnologiques redevient de plus en plus courant.

Suite à ces constats faits par l'Union des œnologues de France en 1997 auprès de l'Onivins, la DGCCRF et l'OIV, un Groupe national de travail sur les tanins œnologiques a été créé fin 1998 à la demande de l'Onivins et coordonné par ITV France.

Différents organismes y participent : expérimentateurs (Centre du rosé, Chambre d'Agriculture de Gironde, Civam Corse, ICV, Inter Rhône, ITV France, Station fédérale de Changins), chercheurs (Inra, DGCCRF et Facultés d'œnologie), prescripteurs (UOEF), revendeurs (UFLIO) ainsi qu'un représentant de l'Inao et de l'OIV.

L'objectif est de mettre en place un programme d'expérimentations sur les tanins de manière à mieux cerner leurs propriétés technologiques réelles et les intérêts œnologiques qu'ils peuvent présenter.

Les six propriétés suivantes sont travaillées : stabilisation de la couleur, interaction avec les protéines, activité anti-laccase, effet bactériostatique, activité anti-radicalaire et maîtrise des odeurs de réduction. Dans un premier temps, début 1999, les grandes familles de tanins sont caractérisées par électrophorèse capillaire. Parmi 19 préparations, un tanin représentatif est sélectionné par origine botanique (Tableau 1).

À partir des vendanges 1999, des essais en laboratoire, mini cuverie et grands volumes sont mis en place dans les différents organismes d'expérimentation, membres du Groupe de travail. Les protocoles des essais sont communs. Les préparations de tanins œnologiques sont les mêmes.

Le Groupe national a publié les résultats de ses essais sur les thématiques suivantes :

- Effet bactériostatique des tanins œnologiques,
- Effet du tanisage sur l'élimination des composés soufrés,
- Effets instantanés du tanisage sur la couleur,
- Analyse de la composition de tanins œnologiques.

## Effets instantanés du tanisage sur la couleur

Les préparations de tanins œnologiques du marché présentent des couleurs allant du beige clair au marron foncé. Cet aspect de la couleur est mentionné dans les références officielles internationales et a été précisé récemment. Pour raisonner l'opération de tanisage, le vinificateur doit se poser au préalable la question de l'impact des préparations de tanins sur la couleur de son vin : à moyen voire long terme, mais aussi à court terme, en fonction du produit qu'il souhaite élaborer.

Dans cette note préliminaire à notre étude de la stabilisation de la couleur du vin par les tanins œnologiques, nous essayons de donner des premiers éléments explicatifs et quantitatifs de l'effet instantané du tanisage sur la couleur du moût et du vin.

Les résultats présentés sont issus d'essais de tanisage réalisés dans plusieurs régions viticoles dans le cadre du Groupe national d'étude des tanins œnologiques, coordonné par ITV France et financé par l'Onivins.

## Effet colorant immédiat des tanins – Intérêt de la mesure d'IPT

Les préparations de tanins œnologiques se présentent sous forme de poudres colorées, du beige pâle au marron foncé. Lorsqu'elles sont dissoutes dans un mélange eau-alcool, elles donnent des solutions colorées (tuilées car la composante jaune prédomine) et contribuent à l'IPT. Chaque type de tanins a des caractéristiques bien particulières (Figure 1). Ainsi, on peut estimer le gain immédiat théorique d'IPT et de couleur suite à un tanisage : pour 10 g/hl de tanins

[TABLEAU 1] : NATURE ET CODIFICATION DES TANINS ŒNOLOGIQUES ÉTUDIÉS

Origine botanique	Famille	Code
Pépins de raisins	Proanthocyanidines	PEP
Pellicules de raisins	Proanthocyanidines	PEL
Noix de galle	Gallotannins	GAL
Quebracho	Proanthocyanidines	QUE
Chêne	Ellagitanins	CHE
Châtaignier	Ellagitanins	CHA

ajoutés, on augmente théoriquement la couleur de 0,005 à 0,06 unités d'IC et l'IPT de 1 à 4.

En pratique, le gain immédiat d'IPT observé sur vin (mesure faite immédiatement après tanisage) est très proche du gain théorique : il y a additivité entre l'IPT du vin et celui apporté par le tanin œnologique. Ce gain est généralement inférieur, ce qui traduit une dissolution incomplète de la préparation. Connaissant le gain théorique pour une préparation donnée et le gain observé, il est possible d'évaluer la qualité du tanisage, autrement dit le taux de dissolution de la préparation. Une dissolution optimale est obtenue si l'on se conforme aux indications de la notice du fournisseur (elle est généralement supérieure à 85 %).

En ce qui concerne la couleur, il n'y a pas additivité et il n'est pas possible de quantifier l'augmentation. En règle générale, le gain de couleur est bien supérieur au gain théorique. Des études en laboratoire (Faculté d'œnologie de Bordeaux) ont montré que les préparations de tanins jouaient le rôle de copigments. Les tanins ont en effet la capacité d'intensifier la couleur du vin par interaction avec les anthocyanes bien qu'étant peu colorés : ce phénomène est particulièrement marqué pour le tanin gallique.

#### En conclusion, que retenir ?

Les tanins œnologiques ont un effet significatif sur la couleur du moût ou du vin auquel ils sont ajoutés :

augmentation de l'intensité colorante et modification de la teinte. Sur le plan organoleptique, les écarts restent toutefois faibles (les différences se font derrière la virgule) et ne sont pas toujours perçus visuellement.

L'effet sur la couleur est immédiat, dès le tanisage : il est dû à la couleur intrinsèque de la préparation ajoutée au vin et à des phénomènes d'interaction avec les anthocyanes présents dans le vin (copigmentation).

#### Bibliographie

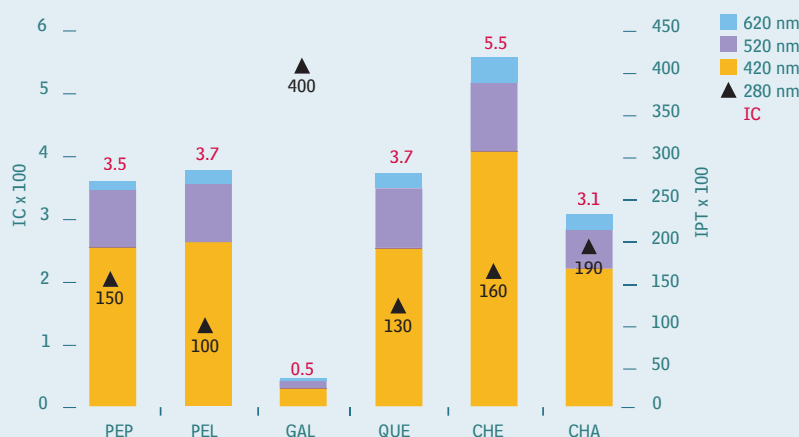
Blateyron L., "Effet bactériostatique des tanins œnologiques", *Revue Française d'Œnologie*, 2002, n° 196, pp.23-27.

Cayla L., Masson G., Blateyron L., Cuenat P., Lorenzini F et Lempereur V., "Effet du tanisage sur l'élimination des composés soufrés", *Revue Française d'Œnologie*, 2003, n° 199, pp.18-21.

Labarbe B., Saucier C., Kelebek H. et Glories Y., "Effets instantanés du tanisage sur la couleur", *Revue Française d'Œnologie*, 2002, n° 196, pp.27-29.

Moutounet M., Souquet J.-M. Meudec Emmanuelle, Leaute B. Delbos Catherine, Doco T., Williams Pascale et Lempereur V., "Analyse de la composition de tanins œnologiques", *Revue Française d'Œnologie*, 2004, n° 208, pp.22-27.

[FIGURE 1] : CONTRIBUTION À L'IPT ET COULEUR DES PRÉPARATIONS DE TANINS SOLUTIONS HYDROALCOOLIQUES À 10 G/L.



IC = somme des absorbances à 420 nm - jaune, 520 nm - rouge et 620 nm - bleu.