

SITEVI 2021

Les souris nous échappent ...pour l'instant !

Observations de terrain et hypothèses de recherche

Nicolas RICHARD





Un contexte très favorable

SO₂ diminue
+
pH augmente

Perte d'activité

- Antioxydant
- Antiseptique



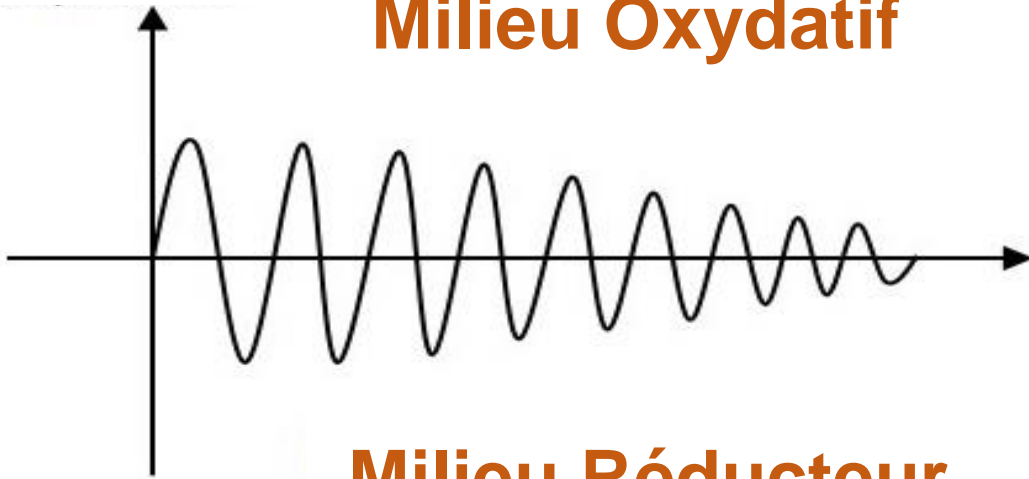


SITEVI 2021

Effet « yoyo » lié au redox ?



Milieu Oxydatif



Milieu Réducteur

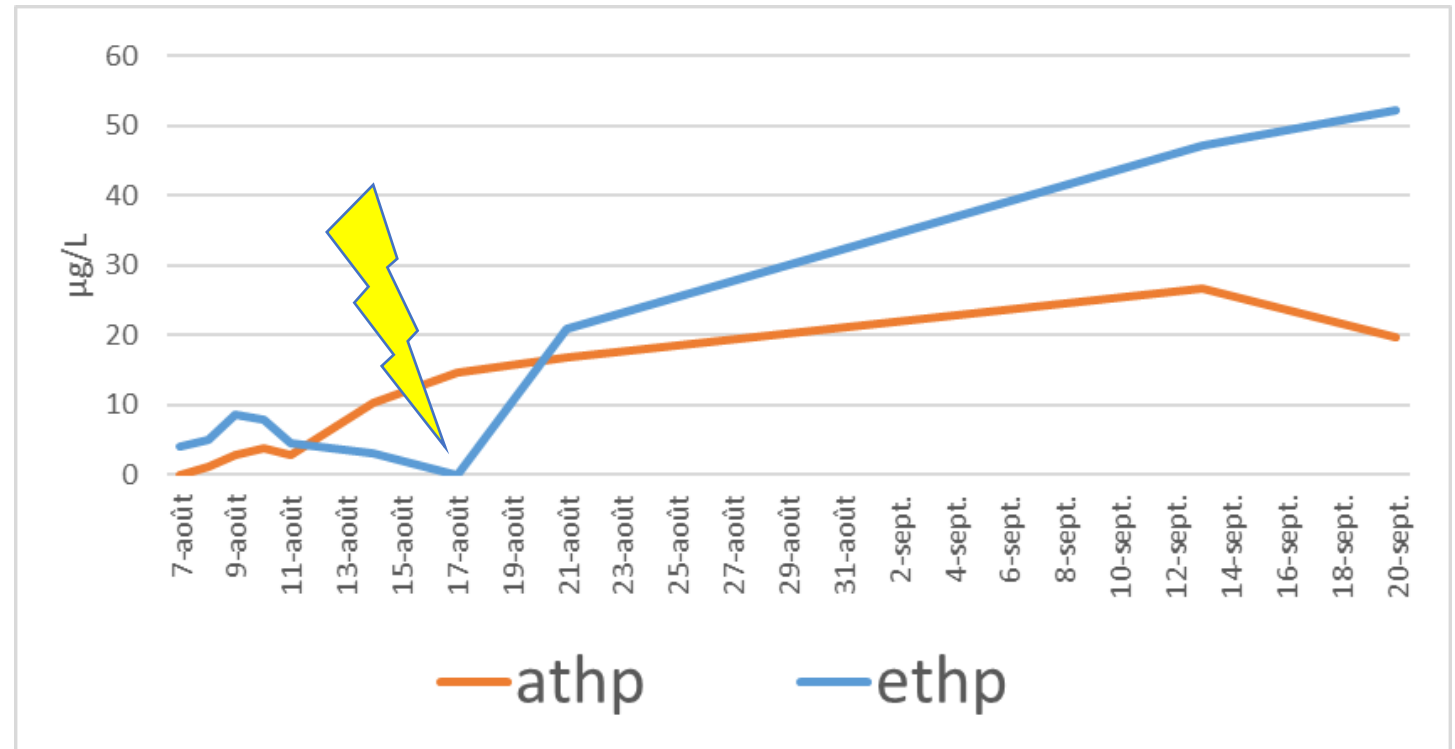




Les pyridines sont elles révélées OU produites à l'air ?

Production rapide
durant une tenue à l'air :

**Activité microbio
seulement ?**





Effet inhibiteur des antioxydants ?

- Le contact de l'air génère du GDS
- Plus souvent sur les vins « Légers » en polyphénols
- Les tanins œno ont un petit effet curatif



- **Augmenter l'extraction ?**
- **Tanins en préventif ?**



SITEVI 2021

L'AZOTE résiduel est il indispensable ?



Expé en cours :

- Cocktail d'acides aminés
- Autolysat
- DAP

Elevage sur lies des vins sans SO_2
= **fausse bonne idée ?**





SITEVI 2021

Lien avec la FML ?

Toujours **APRES** la
FML ?

Hypothèse :
*Métabolisation de
l'éthanal en post FML*



Plantarum et CINE
font aussi du GDS ?

ISVV : CINE en produit aussi...

Inter Rhône : Plantarum n'empêche
pas si dév. de BL ensuite

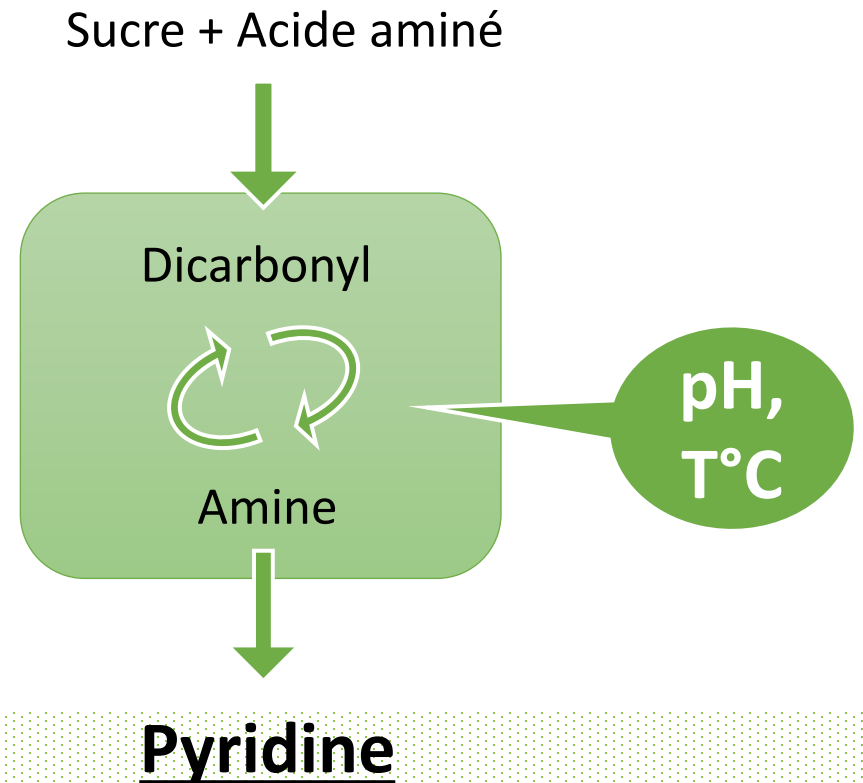


Une autre voie possible (réaction de Maillard) ?

Les pyridines de Strecker sont TRES importantes dans l'agroalimentaire



Strecker :





SITEVI 2021

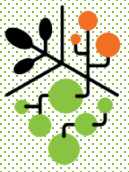
Conseils pour l'analyse sensorielle

5g/L = pH 5



- Le 1er de la série est toujours plus fort en GDS
- Le pH buccal varie dans la journée





SITEVI 2021

Merci pour votre attention !

Des questions ? nrichard@inter-rhone.com

