

Dosage des Polyphénols dans le raisin



Parce qu'un grand vin commence dès le raisin...

Pour obtenir le meilleur vin possible, les vinificateurs ont le souci de ramasser le raisin à maturité. Parmi les nombreux critères d'appréciation de cette maturité figure le dosage des polyphénols.

METHODE DU PROFESSEUR GLORIES

Cette méthode permet de reproduire en laboratoire la macération d'une cuve de façon accélérée. Si elle peut se révéler assez longue et complexe à mettre en œuvre, elle a l'avantage de donner de nombreux renseignements sur la maturité du raisin.

anthocyanes, la maturité des raisins et le rapport marc sur jus.

Ces données sont très utiles pour aider le vinificateur à prendre certaines décisions techniques telles que la fréquence, l'intensité des remontages et le moment de

Des paramètres primordiaux pour le viticulteur :

- *quantité d'anthocyanes dans le raisin*
- *extraction des anthocyanes,*
- *maturité des raisins,*
- *rapport marc sur jus.*

En effet, elle permet de définir la quantité d'anthocyanes dans le raisin (il a été démontré que cette valeur est corrélée avec les teneurs retrouvées dans le futur vin), l'extraction des

la macération (phases aqueuse et alcoolique) où l'on peut les accentuer mais aussi par exemple, la durée de cuvaison...

Quelques principes de base :

Pour une bonne fiabilité des dosages, il est indispensable d'effectuer un prélèvement très méthodique.

PRELEVEMENT

- ✓ sur les mêmes souches
- ✓ de chaque côté du rang, à différents niveaux de la grappe et de la souche
- ✓ par la même personne si possible
- ✓ des baies sèches (attendre l'évaporation de la rosée du matin) ou placer les baies sur un sopalin

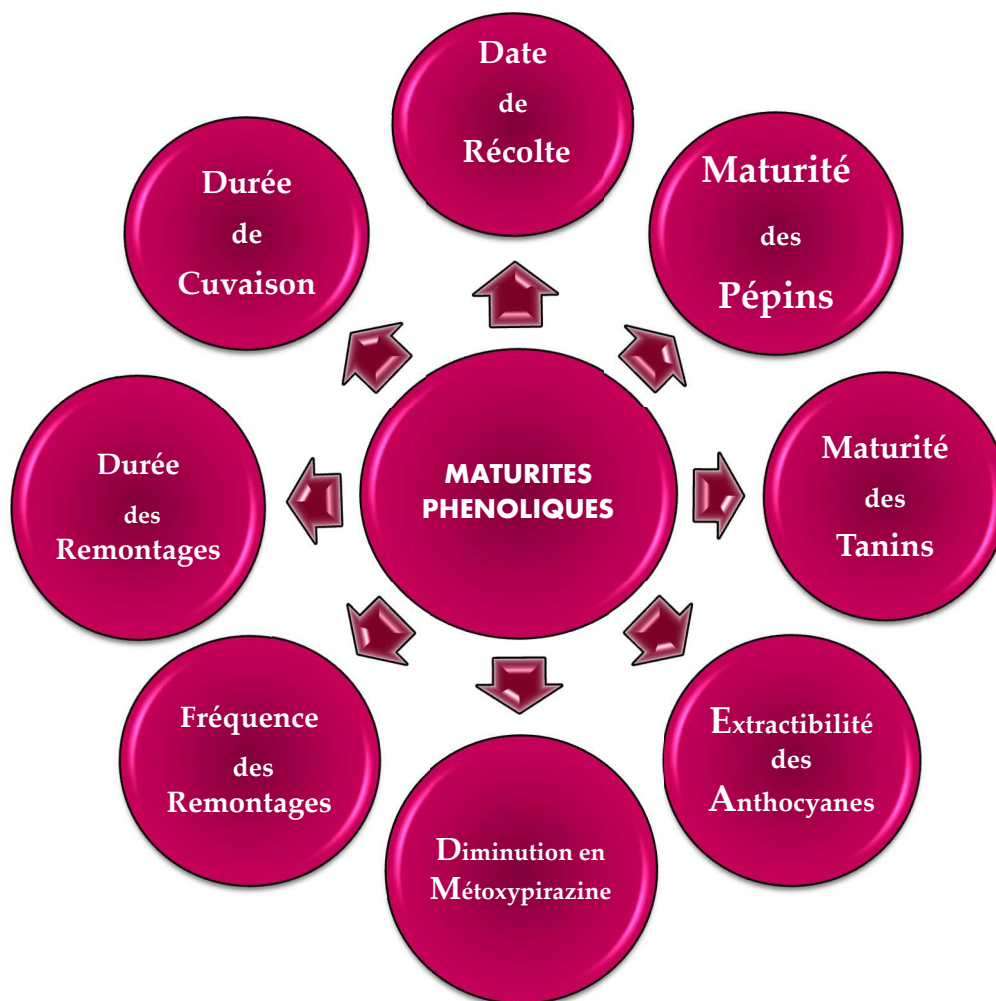
IDENTIFICATION

- ✓ avec un marqueur indélébile ou les étiquettes disponibles au laboratoire

TRANSPORT

- ✓ dans une glacière si la t >25°C et si la durée du ramassage est longue
- ✓ ne jamais laisser les échantillons au soleil
- ✓ transmettre dans les plus brefs délais au laboratoire

L'intérêt est d'optimiser la date de récolte et d'orienter la vinification



Notre laboratoire met ses compétences à votre service pour vous proposer cette prestation et nos œnologues conseils vous accompagneront lors de sa mise en place.

Vous bénéficierez de notre expérience certaine dans l'interprétation des critères de maturité phénolique dans le Médoc.

Antoine Médeville

Laboratoire Oenoconseil

Route de Cagnon - 33 250 Pauillac
Tel 05.56.59.67.06 - Fax 05.56.59.67.07

Labo.oeno@wanadoo.fr

www.oenoconseil.com