

# Suivi des Phénols Volatils

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



## Introduction

Les phénols volatils principalement responsables des déviations organoleptiques dans les vins sont l'éthyl-4-phénol (E4P) et l'éthyl-4-gaïacol (E4G). Ils confèrent au vin une odeur animale, d'écurie et de cuir.

Leurs précurseurs sont présents naturellement dans les raisins et dans les vins. Ils sont métabolisés par la levure d'altération *Brettanomyces bruxellensis*.

Le seuil de perception de l'E4P dans les vins est de 500µg/L de phénols volatils. Cependant, à des doses moindres, les phénols volatils peuvent masquer le caractère fruité des vins et renforcer l'amertume. Nous savons également que la structure des vins influe sur la perception de ce défaut.

## **Le suivi des phénols volatils est une étape indispensable afin de conserver la qualité des vins tout au long de l'élevage**

## Méthode de dosage

Ces molécules sont dosées par chromatographie en phase gazeuse couplée à un spectromètre de masse après extraction sur twister.

Les résultats sont donnés en 24 heures.



## Pour aller encore plus loin ?

Un suivi régulier du SO<sub>2</sub> libre est également indispensable dès la fin de la FML. La partie du SO<sub>2</sub> libre efficace contre les microorganismes est le SO<sub>2</sub> actif. La gestion du SO<sub>2</sub> actif varie en fonction du pH, de la température et du degré d'alcool.

Le laboratoire est également équipé d'une PCR afin de quantifier les *Brettanomyces*. Afin de valider un process de filtration ou de limiter au maximum tous risques de déviance après la mise en bouteille, cette analyse peut s'avérer utile à condition de bien prélever au fond des cuves ou des barriques.

**➡ Bien plus que vous envoyer un résultat d'analyse, les œnologues d'Oenoconseil, grâce à leur expérience de terrain, seront là pour vous conseiller les bonnes pratiques à adopter face à ce problème afin de limiter ce type de défaut organoleptique.**