

TECH POINT






# LE GOÛT DE FUMÉE

## SES MÉCANISMES ET LES SOLUTIONS POUR TRAITER LES VINS AFFECTÉS

### D'OÙ VIENT LE GOÛT DE FUMÉE ET QUEL EST SON IMPACT SUR LES VINS ?

Le réchauffement de la planète et les étés plus chauds s'accompagnent de sécheresses et d'un nombre croissant de feux. Lorsque la fumée se produit à proximité des vignobles avant les vendanges, les raisins accumulent des **phénols volatils libres** produits par la combustion du bois. Directement absorbés par le raisin, ces composés volatils peuvent se lier aux sucres pour former des **glycosides** non odorants dans le raisin. Ces glycosides peuvent se décomposer et libérer les phénols volatils dans le moût ou le vin tout au long du processus de vinification, pendant la fermentation, le vieillissement et le stockage (Figure 1.). Ces phénols volatils libres sont responsables des **arômes désagréables de fumée** et du **masquage des notes fruitées**. Par ailleurs, les enzymes salivaires permettent également de libérer les phénols volatils contenus dans des formes glycosylées accentuant la perception des arômes fumés en bouche, ce qui peut expliquer que certains vins soient plus marqués en bouche qu'au nez.

### LES MOYENS EFFICACES POUR LUTTER CONTRE LE GOÛT DE FUMÉE

-  L'osmose inverse & le charbon œnologique
-  La résine de styrène-divinylbenzène (S-DVB) 
-  L'enzymage suivi du collage 

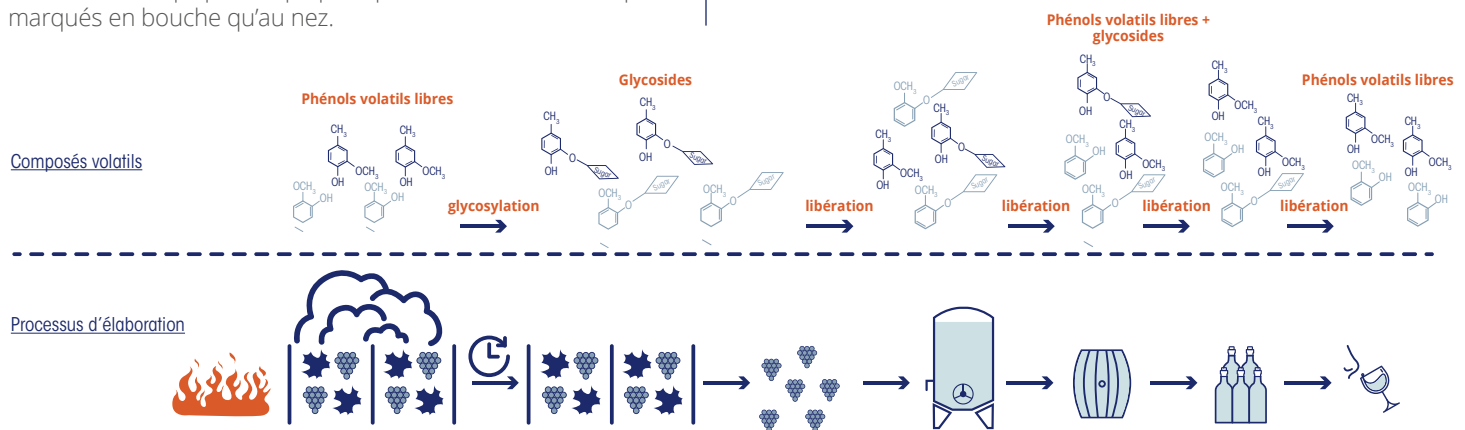


Figure 1. Évolution des composés volatils libérés lors des feux, du vignoble à la dégustation, tout au long du processus de vinification.

# LE GOÛT DE FUMÉE

SES MÉCANISMES ET LES SOLUTIONS POUR TRAITER LES VINS AFFECTÉS



## DEUX ÉTAPES CLÉS DU PROCESS IDENTIFIÉES PAR OENOFRANCE®

1

Enzymage

*Lysis*® **Essentia**

Une préparation enzymatique qui contient **des glycosidases qui vont venir cliver les molécules glycosylées**, libérant ainsi les phénols volatils. L'objectif est d'accélérer ce processus qui se produit normalement au cours du vieillissement du vin et ainsi permettre leur **élimination lors de l'étape de collage**.



**Rapprochez-vous de nos œnologues pour avoir un protocole personnalisé**

Réalisez vos analyses dans nos laboratoires pour détecter le niveau de contamination.

[labo-oceania.com](http://labo-oceania.com)



2

Collage

**OENOVEGAN**® Extra

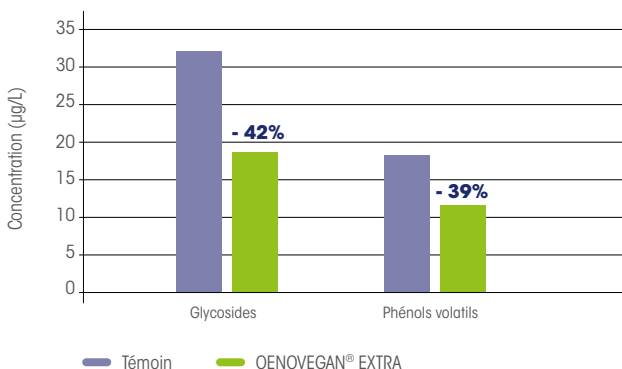


Un produit de **collage 100% naturel**, issu d'un long travail de recherche d'abord en Australie, puis aux Etats-Unis et formulé **spécifiquement pour éliminer les phénols volatils** responsables du goût de fumée.

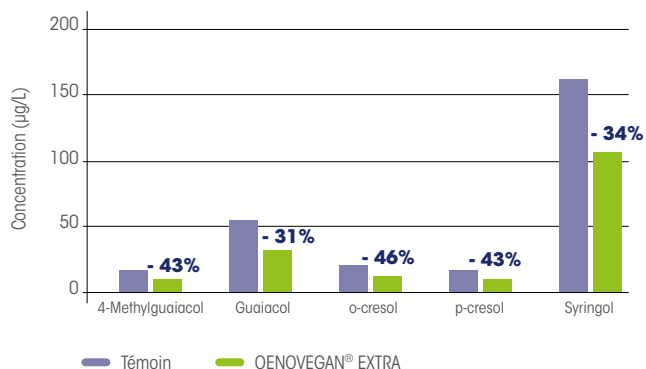
- ÉLIMINE LES PHÉNOLS VOLATILS
- RESTAURE LE FRUITÉ ET LA FRAÎCHEUR
- CLARIFIE ET COLLE

## RÉSULTATS DE RECHERCHE

Les résultats de cette étude démarrée en 2018 en Australie (Figure 2.), puis poursuivie en Californie en 2021 (Figure 3.) ont montré qu'un **traitement enzymatique avec LYSIS® ESSENTIA suivi d'un collage avec OENOVEGAN® EXTRA permet de réduire de près de 40% la concentration de plusieurs phénols volatils et de leurs glycosides**, identifiées comme jouant un rôle clé dans le goût de fumée, dont le 4-méthylguaïacol et le guaïacol.



**Figure 2.** Concentrations totales en glycosides et phénols volatils dans des vins élaborés à partir de Pinot Noir australien avec OENOVEGAN® EXTRA par rapport à un vin témoin.



**Figure 3.** Concentrations en phénols volatils dans les vins californiens traités avec OENOVEGAN® EXTRA par rapport à un vin témoin.

## SUR RAISIN



### PROCESSUS DE VINIFICATION DU BLANC ET DU ROSÉ

#### PRESSURAGE DIRECT

Clarifier par dépectinisation : **LYSIS® ULTRA** à 0,5 mL/hL.

#### ÉTAPE 1

Utiliser **OENOVEGAN® EXTRA** à 30 g/hL. Attendre 12 heures puis soutirer.

#### ÉTAPE 2

Levure + nutrition (selon habitudes de la cave). À LA MI FERMENTATION (D1020) Ajouter **LYSIS® ESSENTIA** à 3 g/hL.

#### ÉTAPE 3

Pour ne pas inhiber l'enzyme, attendre quelques jours avant d'ajouter de la bentonite.

#### ÉTAPE 4

Traiter avec **OENOVEGAN® EXTRA** à 20 g/hL. Attendre 24 heures puis soutirer.

#### ÉTAPE 5

Goûter ! Si les goûts de fumée sont toujours présents, rapprochez-vous de votre œnologue conseil.



### PROCESSUS DE VINIFICATION CLASSIQUE DU ROUGE

#### ÉTAPE 1

Encuvage de la vendange, lors du remontage pour l'homogénéisation de la cuve ajouter **OENOVEGAN® EXTRA** à 40 g/hL. Sans soutirage, **OENOVEGAN® EXTRA** peut rester pendant toute la fermentation alcoolique.

#### ÉTAPE 2

Levure + nutrition (selon habitudes de la cave). Exercer un remontage de la cuve 2 fois par jour pendant 3 jours - puis les jours suivants remonter selon le protocole de la cave, favoriser une courte macération max 5 jours.

#### PRESSURAGE

#### ÉTAPE 3

Terminer la FA en phase liquide et ajouter **LYSIS® ESSENTIA** à 3 g/hL.

#### ÉTAPE 4

Ajouter **OENOVEGAN® EXTRA** à 30 g/hL. Attendre 24 heures puis soutirer.

#### ÉTAPE 5

Goûter ! Si les goûts de fumée sont toujours présents, rapprochez-vous de votre œnologue conseil.

## SUR VIN



### TRAITEMENT DES VINS FINIS : TOUTES COULEURS

#### ÉTAPE 1

Ajouter **LYSIS® ESSENTIA** à 3 g/hL - Attendre 10 jours.

#### ÉTAPE 2

**OENOVEGAN® EXTRA** à 80 g/hL, effectuer plusieurs soutirages pour homogénéiser l'ensemble de la cuve. Attendre 24-48 heures.

#### ÉTAPE 3

Soutirer.

#### ÉTAPE 4

Goûter ! Si les goûts de fumée sont toujours présents, recommencez l'étape 2 avec 20 g/hL d'**OENOVEGAN® EXTRA**

### IMPORTANT

Veiller à bien homogénéiser la cuve après chaque ajout d'**OENOVEGAN® EXTRA**, en pompant au minimum deux fois le volume total de la cuve.

### Recommandations

Privilégier les vendanges manuelles, si vendanges mécaniques : utiliser une remorque à double fond, séparer le jus d'écoulement des raisins et lui appliquer un traitement spécifique. Éviter la trituration des baies, la macération pelliculaire et la stabulation.

### Dose maximale légale d'utilisation : 100 g/hL

### OENOVEGAN® EXTRA :

Préparation à mélanger exclusivement avec de l'eau à raison de 1 kg pour 10 L d'eau !



# OENOFRANCE

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031

51530 Magenta - France

Tél. : + 33 3 26 51 29 30

Fax : + 33 3 26 51 87 60

[oenofrance.com](http://oenofrance.com)

