

VIN BIOLOGIQUE

Mise en pratique de la « Vinification Bio »

Mas de Saporta

Le mardi 26 juin 2012

Jean Christophe MARTIN
Oenologue Consultant
ICV BEZIERS
jcmartin@icv.fr



- **Un nouveau cadre avec certes, d'éventuelles adaptations œnologiques pour les producteurs**

➡ ***Mais pas de panique, tout reste logique et surtout gérable !!*** |



Quelques exemples d'éléments à gérer plus finement sur les futurs vins Bios

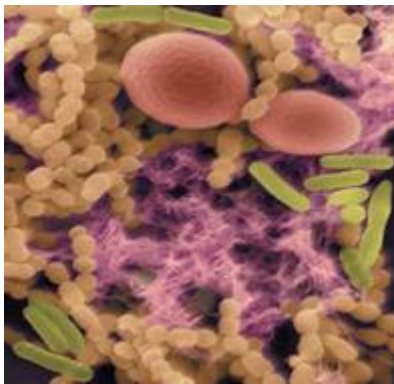


© Can Stock Photo - csp3631447

➡ **LA MAITRISE** du SO_2 (*Total notamment*), pour mieux répondre à des **VALEURS MAXI PLUS STRICTES**



↪ **La correction possible de la couleur et parfois aussi des tanins sur les vins blancs et rosés.**
En l'absence d'adjuvants comme la PVPP (et éventuellement aussi de la CASEINE classée ALLERGENE mais non interdite).



↪ **La gestion des populations de levures et de bactéries dans les jus et vins bios**
Sans la possibilité de **FLASH PASTEURISER** et bien sûr sans l'ajout d'**ACIDE SORBIQUE**

↪ **En maîtrisant les apports de SO₂ lors des vinifications**

* Fractionnement des apports de SO₂, ajout à la bonne dose et au bon moment, utilisation de levures consommant naturellement le SO₂, process sans SO₂, ...

↪ **En limitant aussi les pertes ou les combinaisons du SO₂ lors de l'élevage**

* Liées à l'oxygène dissous, les vidanges, les développements microbiens de toute sorte: Brettanomycès, refermentation de sucres résiduels, apparition de la malo en blanc et rosé, ...

- ↳ Sa dissolution est inévitable dès qu'il y a transfert, filtration ou mise en bouteille (ces apports sont donc cumulables!!) tout au long de la vie du vin.
- ↳ Toute prise d'air, de remous excessifs lors de pompages entraînent la présence importante d'O₂ dissous qui peut conduire à des oxydations, des pertes de fraîcheur et de fruité mais aussi surtout à des pertes de SO₂ LIBRE.

↪ Rappel:

1 mg/l d'O₂ ➔ Perte de 4 mg/l de SO₂ libre à court terme (qu'il faudra compenser par un nouveau sulfitage).

↪ En inertant les cuves au CO₂, en pompant sous azote, en réalisant des pompages « doux », vous dissoudrez de faibles quantités d'oxygène et préserverez mieux ainsi le SO₂ présent d'une part et la qualité en dégustation de vos vins d'autre part.



↳ En vrac, mais surtout en bouteille, vous avez à garantir l'absence de défauts visuels ou organoleptiques liés à des déviations microbiennes.

Les risques sont évidemment plus élevés si les vins présentent de petits résidus de sucres ou d'acide malique et si les vins sont exportés « à l'autre bout du monde ».

↳ Sans l'acide sorbique, ni la FLASH PASTEURISATION, il vous reste les procédés de filtration fine pour diminuer ou éliminer les risques

↪ En amont et mieux encore lors de la mise en bouteille, une seule filtration sur filtre tangential ou sur le média filtrant le plus adapté à votre vin (membrane 1,2 – 0,8 ou 0,65 micron, lenticulaires, ...) vous garantira l'absence de risques.

↪ **RAPPEL:**

La filtration de finition est un procédé physique qui préserve les qualités physico chimiques et organoleptiques de vos vins. Elle me paraît à ce jour insuffisamment pratiquée par les producteurs en général et est appelée à se développer pleinement dans les prochaines années (notamment avec le filtre tangential).

Jean Christophe MARTIN
Oenologue consultant
Groupe ICV – Laboratoire de Béziers
Port: 06.08.75.77.38
jcmartin@icv.fr