



Les laissées pour compte des analyses vendanges

Certaines analyses sont peu demandées pendant les vendanges, pourtant ce sont des marqueurs importants de suivi et de contrôle tant au niveau de la qualité de la vendange elle-même, qu'aide à la décision lors des vinifications.

ACIDE GLUCONIQUE

Indicateur de l'état sanitaire de la vendange, l'acide gluconique est produit par les bactéries acétiques ayant altérées les raisins. Cette substance joue indirectement un rôle non négligeable dans la combinaison du SO₂.

CUIVRE

Le cuivre présente potentiellement de nombreux effets sur le vin. Il catalyse des phénomènes d'oxydation dès 0,2 à 0,5 mg/L et présente une action antimicrobienne dès 5 mg/L pouvant induire un possible ralentissement de l'activité fermentaire.

ACIDES GRAS

Les acides hexanoïque (C6), octanoïque (C8) et décanoïque (C10) sont formés par les levures au cours de la fermentation alcoolique. Ils ont un effet inhibiteur à la fois sur les levures et les bactéries. Dans les cas de fin de fermentation difficile mais également afin d'évaluer la fermentescibilité malolactique du vin, le dosage de ces composés est pertinent. En fonction des valeurs obtenues, un traitement aux écorces de levure pourra être envisagé afin de détoxifier le milieu.

ACIDE L-LACTIQUE ET ACIDE D-LACTIQUE

Très souvent pour appréhender le démarrage de la fermentation malolactique il nous est demandé de réaliser des dosages d'acide L-malique. Pourtant les premiers signes de dégradation de l'acide L-malique peuvent être brouillés par les incertitudes de dosage. Aussi, il existe un indicateur plus pertinent au tout début d'une FML : la mesure de l'acide L-lactique. De même lors d'une suspicion de développements bactériens en présence de sucres, le dosage de l'acide D-lactique est un très bon indicateur. Dans ce cas, c'est un outil de prévention efficace des augmentations de l'acidité volatile.

EPIFLUORESCENCE

Entre la fin de la FA et le début de la FML, il est important d'avoir la vision la plus large possible du consortium microbologique : déclin des levures fermentaires, apparition des chainettes d'*Oenococcus oeni*, apparition des *Brettanomyces*... La microscopie en épifluorescence est la seule technique, rapide et relativement peu onéreuse, permettant de disposer de toutes ces informations en une seule analyse. Nous la recommandons donc durant cette phase stratégique.

INDICE DE PROTÉINE SALIVAIRE (SPI)

L'indice de protéines salivaires permet d'appréhender la charge tannique d'un vin en se basant sur la réactivité des tanins avec les protéines de la salive permettant ainsi de modéliser le phénomène d'astringence. Cet indice est particulièrement utile lors du pilotage des extractions et des macérations pour compléter et consolider le travail de dégustation réalisé quotidiennement.