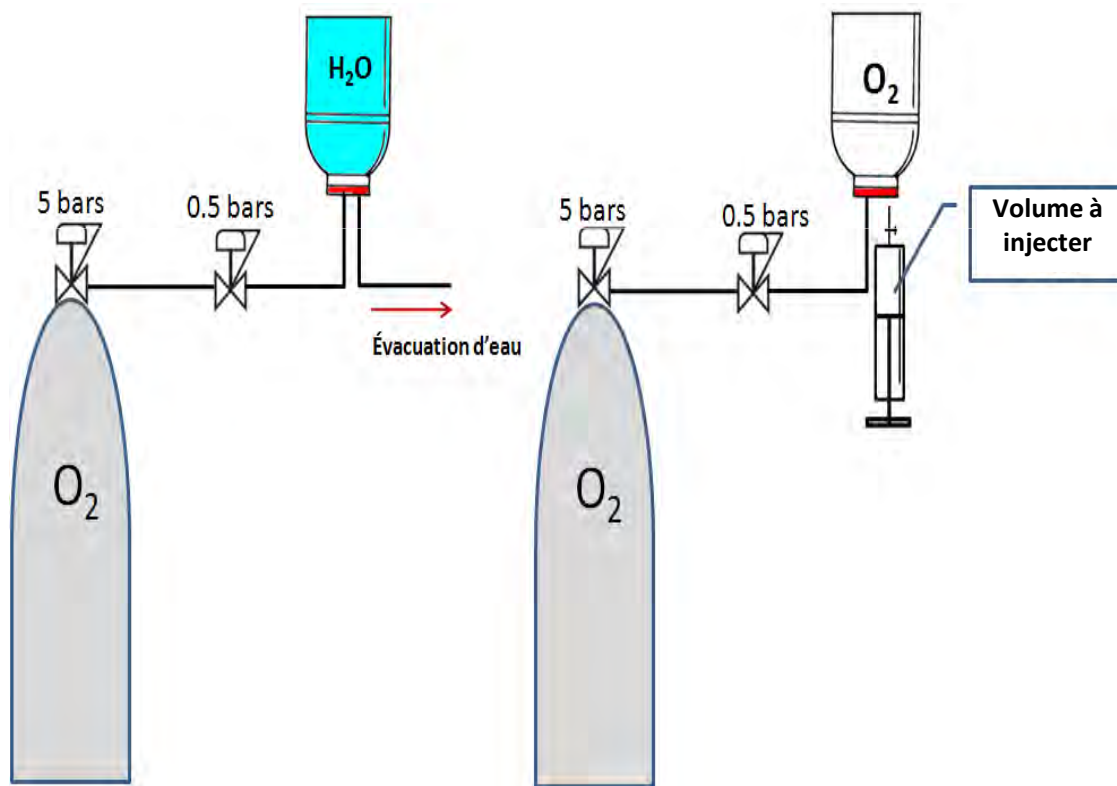


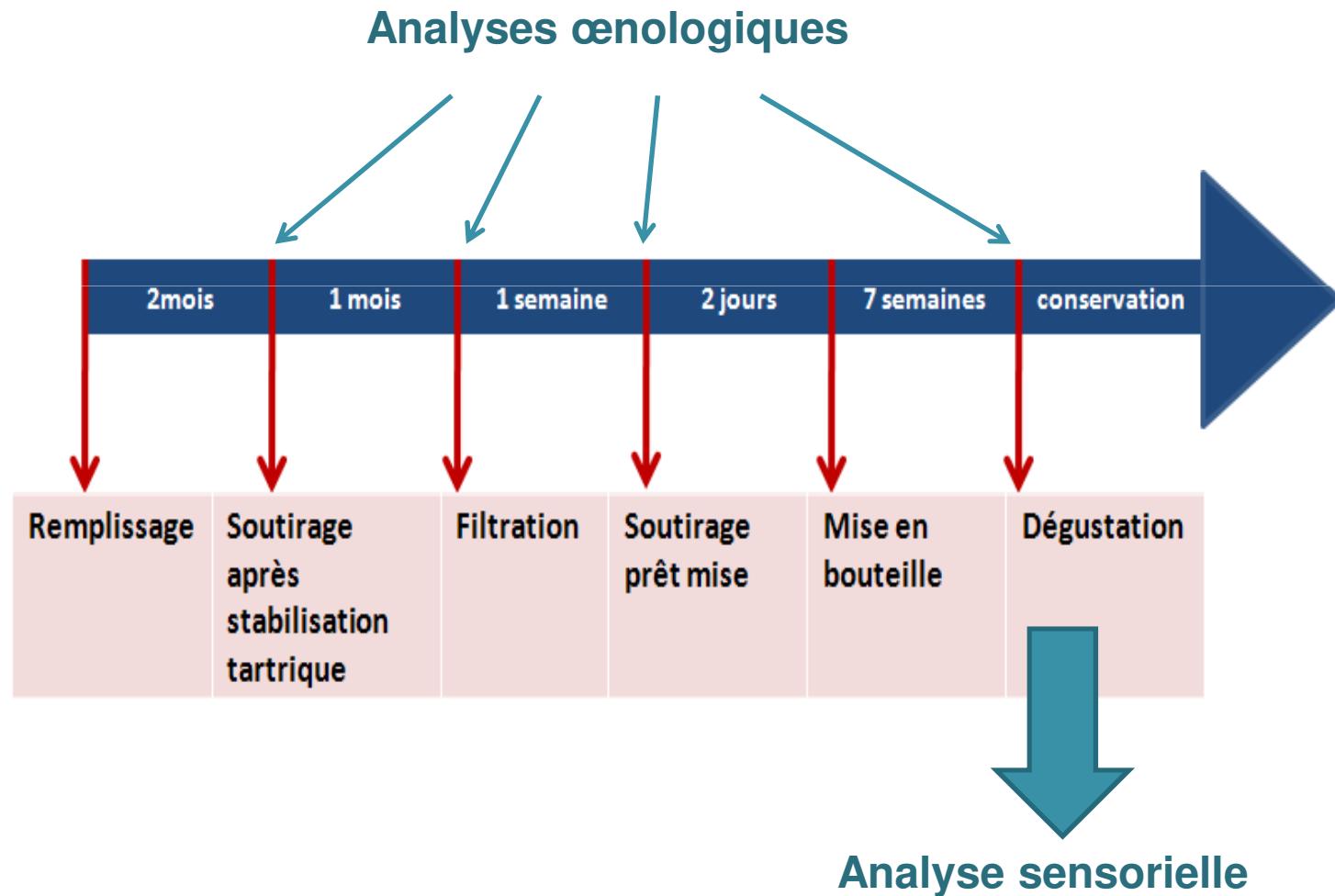
Matériels et méthodes

Systeme d'apport en oxygène



Matériels et méthodes

Schéma d'apports et analyses



Matériels et méthodes

Plan d'expérience réalisé en 2008

Modalité	Doses d'oxygène apportées (mg/L)			
	Soutirage après la stabilisation tartrique	Filtration	Soutirage pré-mise	Conditionne- -ment
Témoin	0	0	0	0
Faible	1	1.5	1	1
Moyen	3	2.5	2	2.5
Forte	4	3.5	3	4.5
Faible-Forte	1	1.5	1	4.5

Matériels et méthodes

2 types de Vins



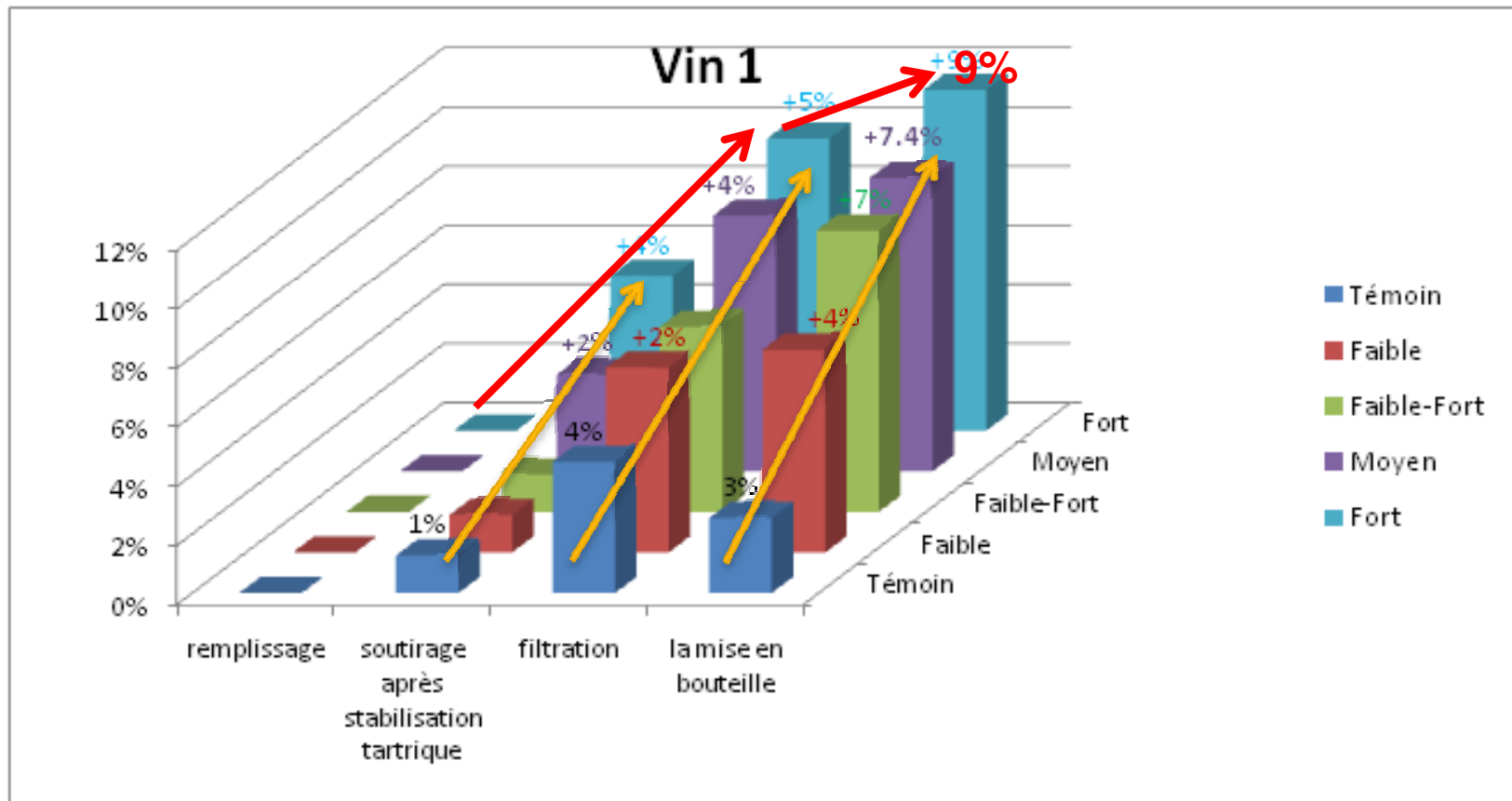
Correction du SO₂ après apports

Stockage des vins à T°C de cave

Analyses œnologiques

Nuance corrigée

Vin 1
Riche en PP



→ Augmentation de la nuance corrigée corrélée au niveau d'oxygénation



Analyses œnologiques

SO₂ libre (mg/L)

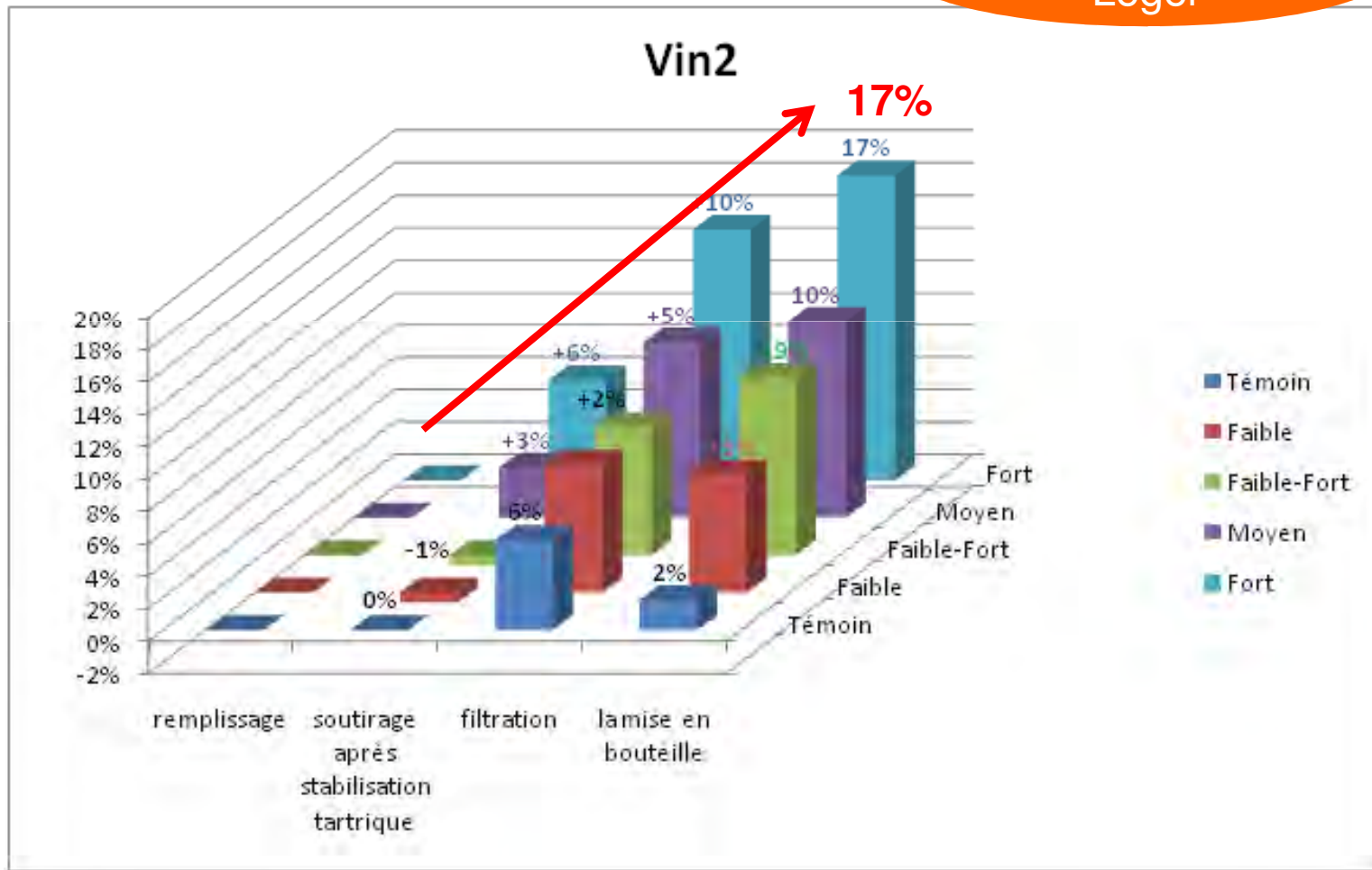
Vin 1
Riche en PP

Stade	Témoin	Faible	Faible-Fort	Moyen	Fort
Soutirage après stabilisation tartrique	25 (A)		-9% (B)	-16% (B)	-43% (C)
Filtration	25 (A)		-33% (B)	-43% (B)	-65% (C)
Conditionnement	24 (A)	-56% (B)	-97% (C)	-97% (C)	-100% (C)

Analyses œnologiques

Nuance corrigée

Vin 2
Léger



→ Augmentation de la nuance corrigée corrélée au niveau d'oxygénation

Analyses œnologiques

SO₂ libre (mg/L)

Vin 2
Léger


Stade	Témoin	Faible	Faible-Fort	Moyen	Fort
Soutirage après stabilisation tartrique	24.7 (A)	-4% (A)	-36% (B)	-54% (C)	
Filtration	22.3 (A)	-28% (B)	-33% (B)	-57% (C)	
La mise en bouteille	21.7 (A)	-55% (B)	-77% (BC)	-62% (B)	-98% (C)


Analyses sensorielles

Vin 1
Riche en PP

Apport d'oxygène

	Témoin	Faible	Faible-Fort	Moyen	Fort
Intensité aromatique	5.7	-4%	-12%	-24%	-6%
Complexité aromatique	3.5	43%	10%	-17%	1%
Animal	3.4	-65%	-72%	-63%	-85%
Fraicheur fruit	4.8	16%	-19%	-35%	-50%
Intensité tannique	5.6	-4%	-2%	-9%	2%
Agressivité des tannins	5.2	-19%	-5%	-14%	-27%
Concentration	5.3	3%	-16%	-17%	-7%
Equilibre en bouche	4.7	7%	-22%	-15%	-6%
Evolution du vin	4.8	10%	16%	52%	87%
Oxydo-réduction	5.2	37%	56%	63%	85%
Note	5.2	22%	3%	-7%	-17%

 : Inférieur au témoin avec P-values<=0.05

 : Supérieur au témoin avec P-values<=0.05

Analyses sensorielles

Vin 2
Léger

Apport d'oxygène

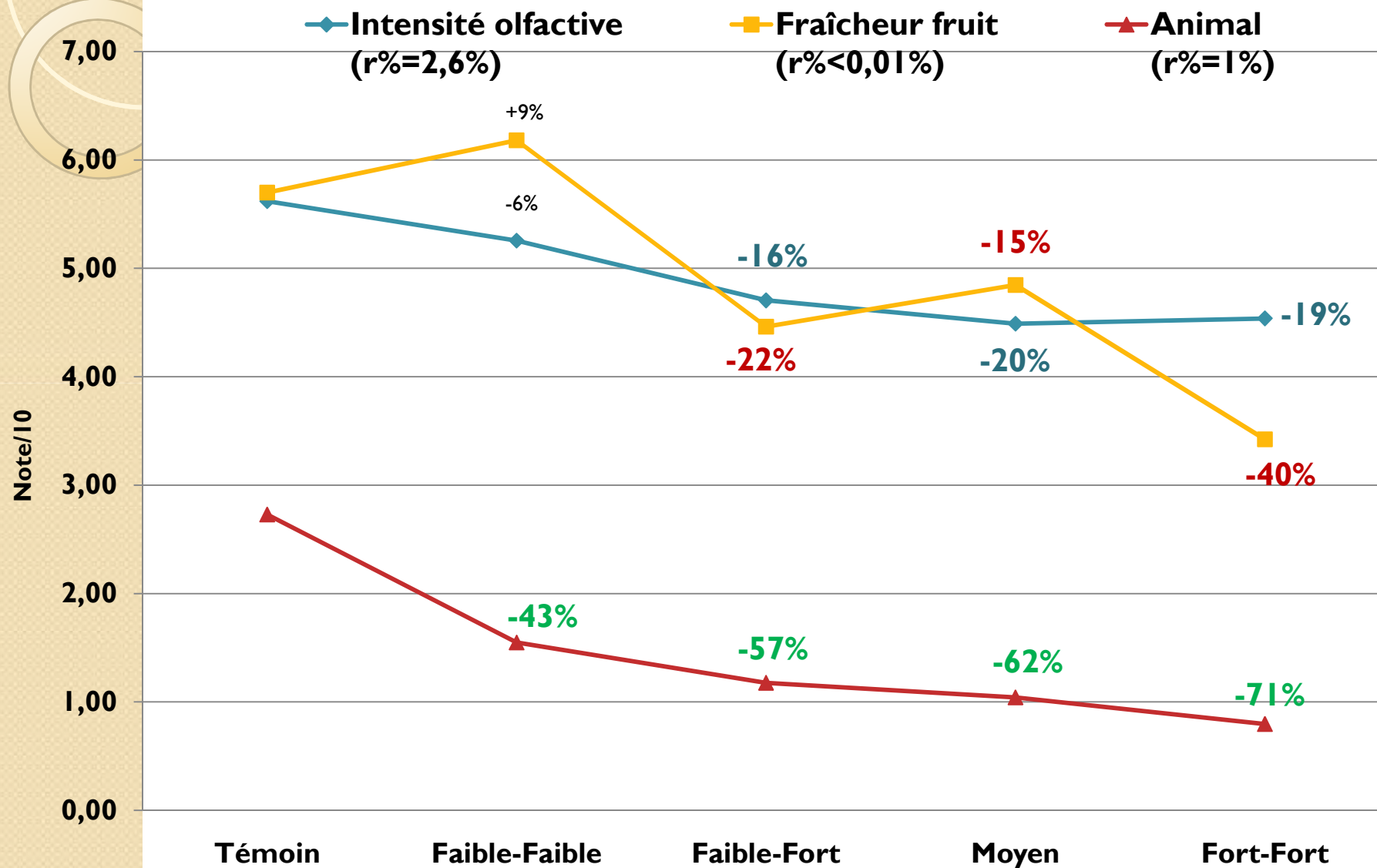
	Témoin	Faible	Faible-Fort	Moyen	Fort
Intensité aromatique	5.6	-9%	-21%	-16%	-33%
Complexité aromatique	3.6	-2%	-1%	10%	0%
Animal	2.0	-8%	-31%	-59%	-48%
Fraicheur fruit	6.6	3%	-23%	0%	-33%
Intensité tannique	3.8	-7%	2%	-4%	13%
Agressivité des tannins	3.4	1%	-7%	-18%	-6%
Concentration	3.7	-15%	2%	31%	1%
Equilibre en bouche	4.5	-18%	-7%	6%	-23%
Evolution du vin	5.1	24%	0%	9%	27%
Oxydo-réduction	6.3	6%	3%	12%	15%
Note	5.8	-12%	-3%	-3%	-14%

: Inférieur au témoin avec $P\text{-value} \leq 0.05$

: Inférieur au témoin avec $0.05 < P\text{-value} < 0.1$

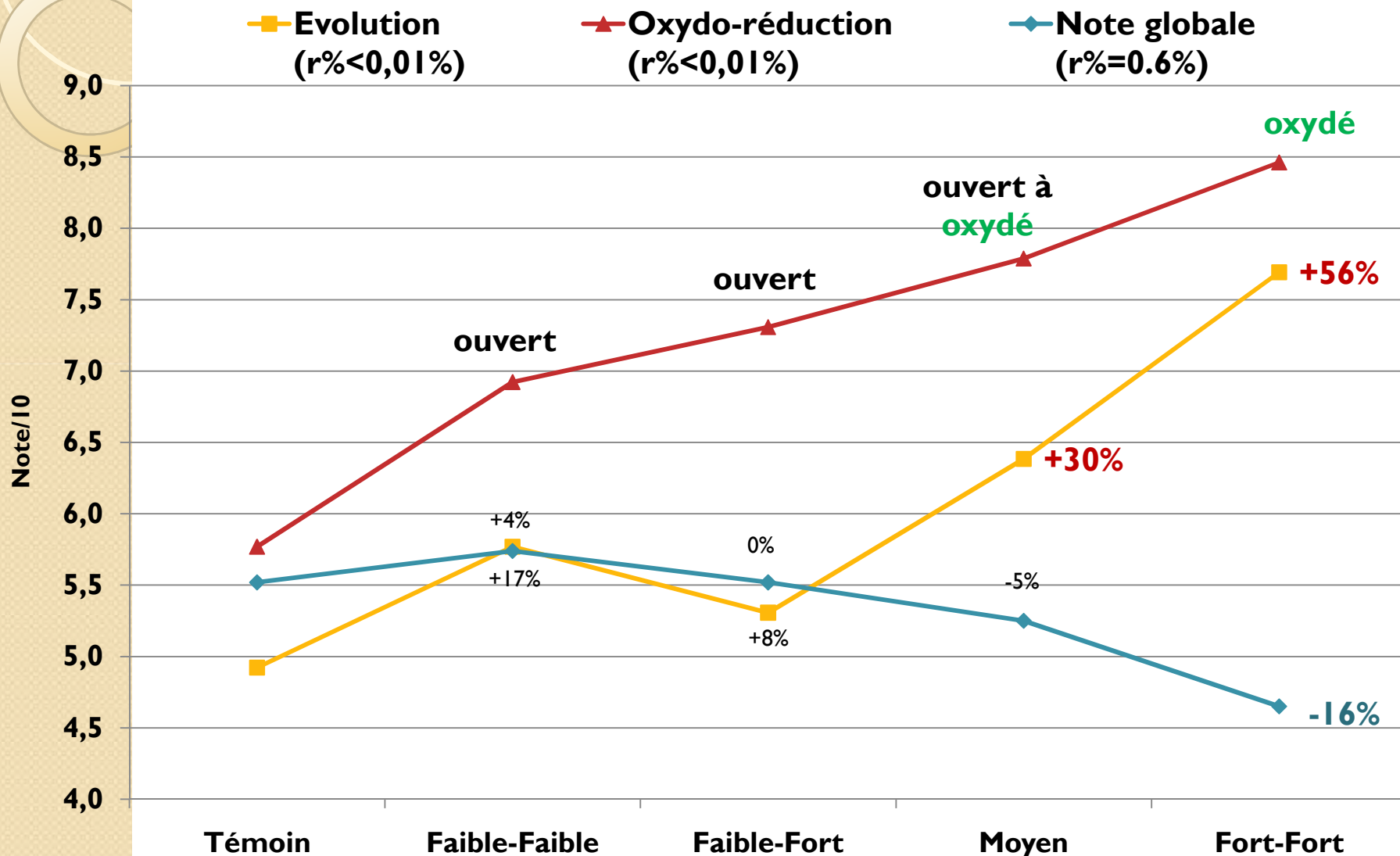
: Supérieur au témoin avec $P\text{-value} \leq 0.05$

Pour les deux vins...





Pour les deux vins...



En conclusion...

Volet I:

- ✓ Identification de différentes sources d'apport en O₂

- ✓ Perspectives d'études : projet global
 - *détermination de l'impact des apports en oxygène en fonction de la qualité des vins*
 - *Evaluation de techniques préventives ou curatives*

En conclusion...

Volet 2:

- ✓ Modification des qualités œnologiques et sensorielles

Evolution dans le temps ?

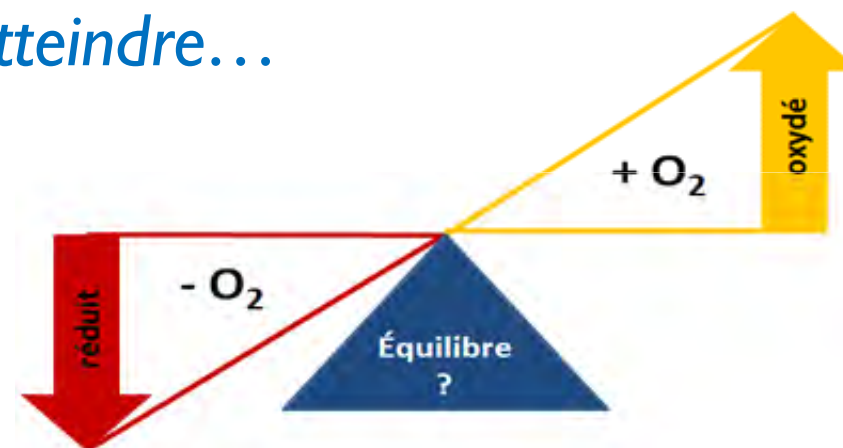
- ✓ Perspectives d'études :

2 autres années d'études : consolidation des résultats

En conclusion...

Maîtrise individuelle en fonction des besoins du vin et de l'objectif produit

→ un équilibre à atteindre...



Merci de votre attention...

Sophie