



JOURNÉES  
TECHNIQUES

---

# Vigne & Vin BIO

21 & 22 Fév. 2019

Lycée viticole  
Libourne Montagne

Un événement 100% BIO !



ORGANISÉ PAR



• FRAS NOUVELLE-AQUITAINE • • AGRIBIO PÉRIGORD •

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE





JOURNÉES  
TECHNIQUES  
Vigne & Vin  
BIO

21 & 22 Fév. 2019

Lycée viticole  
Libourne Montagne

# Projet RESPECT Vins de Bordeaux sans SO<sub>2</sub>

E. Vinsonneau  
IFV

ORGANISÉ PAR



Un événement 100% BIO !



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE





# Objectif

Comparer des itinéraires pauvres en sulfites afin de rechercher des solutions alternatives à leur utilisation et ainsi diminuer leurs teneurs finales dans les vins.

## Essai : merlot AOP Bordeaux rouge 2017

1 <sup>ère</sup> date de récolte	2 <sup>ème</sup> date de récolte
Modalité 1 : SO2 raisonné	Modalité 1 : SO2 raisonné
Modalité 2 : SO2 dose 1/2	Modalité 2 : SO2 dose 1/2
Modalité 3 : Sans SO2	Modalité 3 : Sans SO2
Modalité 4 : Bioprotection NS vendange+sans SO2	Modalité 4 : Bio protection NS vendange + sans SO2



# Itinéraires techniques

	Modalités			
	M1 (S)	M2 (1/2S)	M3 (0)	M4 (BV)
V	Vendange			
	Chambre froide à 4°C			
J 0				Zymaflore Egide 5g/Hl sur vendange
	Eraflage - Foulage - Encuvage			
	SO2 5g/Hl	SO2 2,5g/hL		
J+1	Mise à 10°C			
J+2	Levurage F33 20g/Hl			
	FA 26-28°C			
Fin FA	Dosage des sucres + Inertage			
Ecoulage	Hygiène irréprochable et inertage			
	Assemblage des triplicats pour faire des duplicats			
FML	Vitalactic F 1%			
Fin FML	SO2 5g/Hl (SO2 27 mg/L SO2 libre)	SO2 2,5 g/Hl (SO2 13 mg/L SO2 libre)		
Elevage	Contrôle SO2 + Dégustation des modalités			
	Contrôle SO2, soutirage mise au froid 15j fin Déc. , Hygiène + Inertage			
	Contrôle SO2 / soutirage Hygiène + Inertage tous les deux tt			
Filtration	Cartouche: 5 et 1 micron	Cartouche: 5 et 1 micron	Cartouche: 5 et 1 micron	Cartouche: 5 et 1 micron
Mise en bouteille	25 mg/L SO2 libre	13 mg/L SO2 libre		
Bouchage	Bouchage synthétique			



# Prélèvements et analyses

- Contrôles analytiques à différents stades: sur moûts, sur vins fin FA, fin FML, en élevage
- Contrôles microbiologiques (LT,BT,NS) aux mêmes stades
- Analyses sensorielles à la mise et après un an de conservation en bouteilles.



# Fermentation alcoolique

	Modalités	Temps de latence	Durée de FA
DATE I	Modalité 1 : SO2 5g/hL	1 jour	10 jours
	Modalité 2 : SO2 2,5 g/hL	1 jour	10 jours
	Modalité 3 : SO2 sans SO2	1 jour	10 jours
	Modalité 4 : Bioprotection	1 jour	10 jours
DATE II	Modalité 1 : SO2 5g/hL	2 jours	11 jours
	Modalité 2 : SO2 2,5 g/hL	2 jours	11 jours
	Modalité 3 : SO2 sans SO2	2 jours	11 jours
	Modalité 4 : Bioprotection	2 jours	11 jours



# Analyses œnologiques après FA

## Date I

Nature de l'analyse	Modalités											
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3
TAV (% vol)	13,40	13,50	13,55	13,30	13,50	13,55	13,50	13,50	13,50	13,30	13,40	13,40
AT (g/L H <sub>2</sub> So <sub>4</sub> )	3,80	3,80	3,90	3,80	3,90	3,90	3,90	3,90	4,00	3,90	3,80	4,00
AV (g/L H <sub>2</sub> So <sub>4</sub> )	0,14	0,14	0,13	0,15	0,16	0,13	0,11	0,12	0,13	0,14	0,15	0,14
SO <sub>2</sub> Libre (mg/L)	10	10	10	6	6	6	6	6	6	6	6	6
pH	<b>3,64</b>	<b>3,65</b>	<b>3,64</b>	3,63	3,63	3,63	3,60	3,60	3,61	3,61	3,64	3,61
Acide malique (g/L)	1,9	1,9	1,9	1,8	1,8	1,8	1,9	1,9	1,9	2,0	2,0	2,0
IPT	<b>52</b>	<b>54</b>	<b>52</b>	48	48	54	50	51	51	49	49	49
Brett. (UFC/ml)	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0



# Analyses œnologiques après FA

## Date II

Nature de l'analyse	Modalités								
	1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2	4.3
TAV (% vol)	14,10	14,30	14,10	14,30	14,00	14,20	14,00	14,20	14,15
AT (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3,70	3,80	3,80	3,80	3,80	3,90	3,80	3,90	3,90
AV (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	0,10	0,10	0,10	0,09	0,09	0,08	0,10	0,10	0,09
SO <sub>2</sub> Libre (mg/L)	10	10	6	6	6	6	6	6	6
pH	<b>3,72</b>	<b>3,72</b>	<b>3,70</b>	<b>3,70</b>	3,69	3,69	3,68	3,68	3,68
Acide malique (g/L)	1,9	2,0	1,9	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
IPT	<b>64</b>	<b>64</b>	<b>66</b>	<b>67</b>	62	64	62	63	62
Brett. (UFC/ml)	0	0	0	0	<1	0	0	0	0





# Analyses œnologiques après FML à la MEB – Date I

Nature de l'analyse	Modalités							
	1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2
AT (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	2,9	3,0	3,2	3,0	2,9	3,0	3,0	3,0
AV (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	<b>0,21</b>	<b>0,21</b>	0,24	0,26	0,24	0,24	0,26	0,26
SO <sub>2</sub> Libre (mg/L)	20	24	14	10	0	0	0	0
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	68	69	19	15	5	1	1	1
Anthocyanes (mg/L)	<b>417</b>	<b>461</b>	347	353	325	332	300	349
pH	3,69	3,68	3,68	3,68	3,66	3,66	3,67	3,67
ICM corrigée (sous 1mm x 10)	<b>12,50</b>	<b>12,75</b>	11,94	11,98	12,40	12,78	12,12	12,23
IPT	<b>48</b>	<b>49</b>	47	48	47	48	46	47

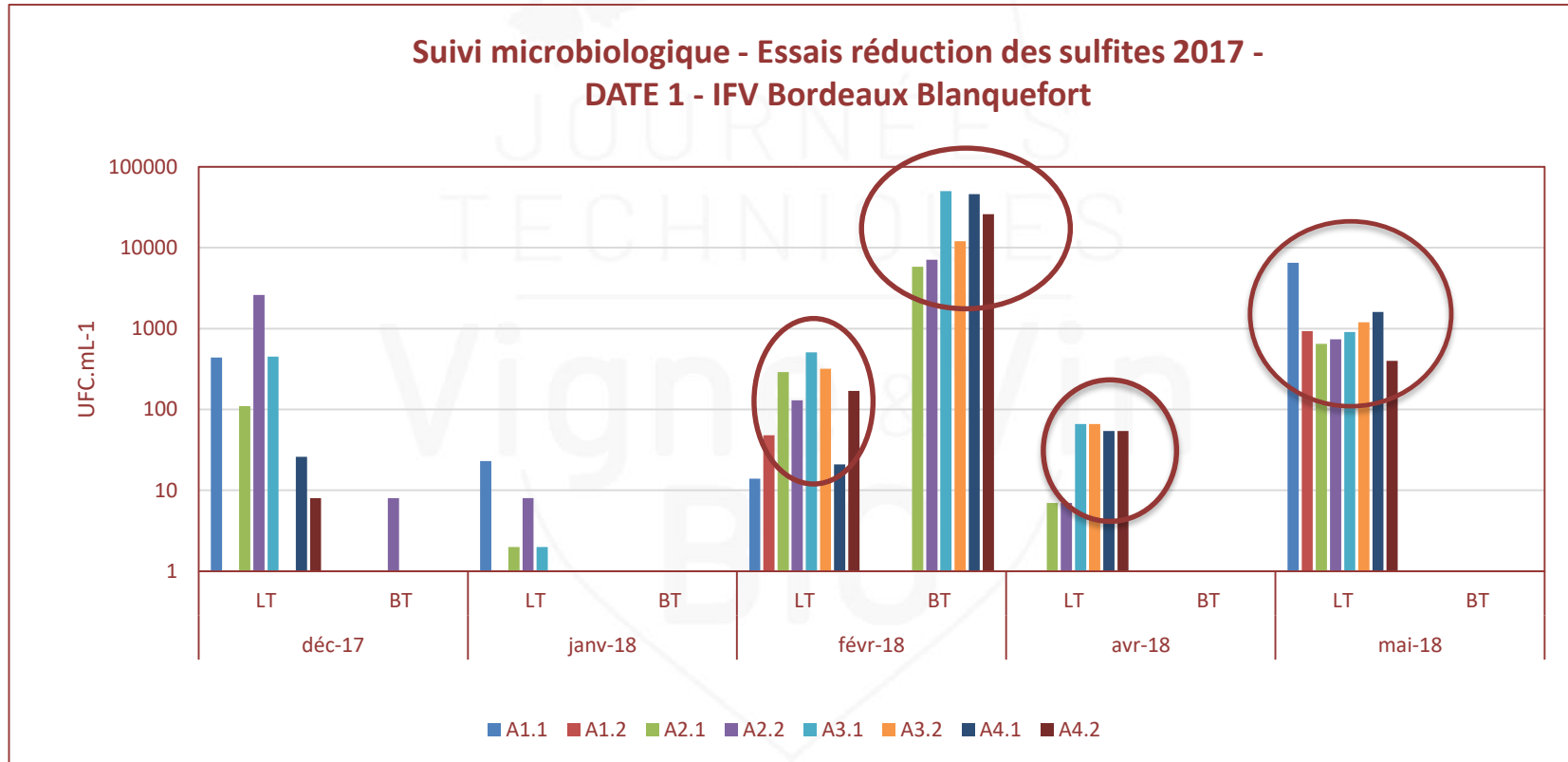


# Analyses œnologiques après FML à la MEB – Date II

Nature de l'analyse	Modalités							
	1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	4.1	4.2
AT (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3,0	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1
AV (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	<b>0,18</b>	<b>0,18</b>	<b>0,20</b>	<b>0,21</b>	0,23	0,23	0,24	0,24
SO <sub>2</sub> Libre (mg/L)	25	30	16	16	0	0	0	0
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	74	78	35	35	3	1	1	1
Anthocyanes (mg/L)	<b>480</b>	<b>515</b>	450	445	382	351	328	318
pH	3,77	3,76	3,75	3,75	3,75	3,76	3,76	3,76
ICM corrigée (sous 1mm x 10)	14,25	14,97	14,83	14,98	14,46	14,30	14,30	14,43
IPT	59	60	59	58	59	58	58	58

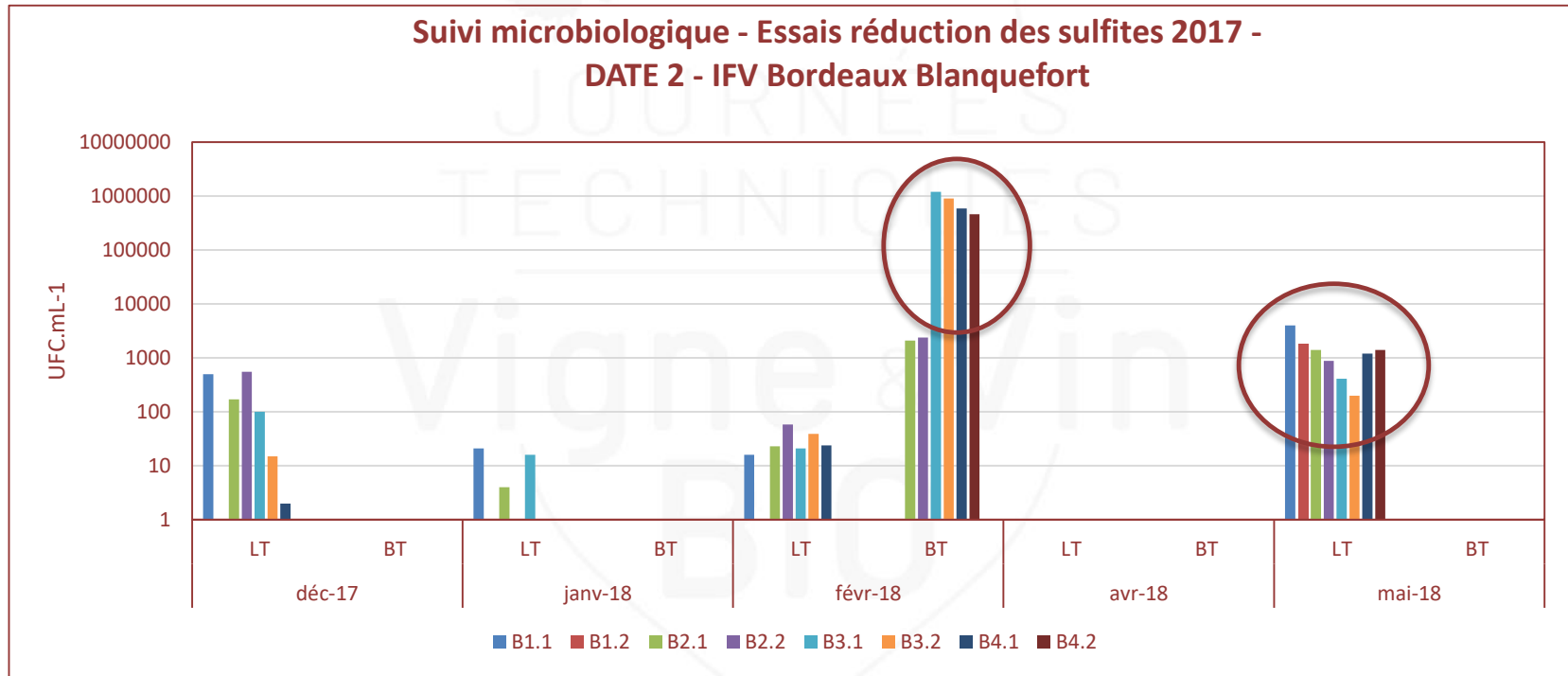


# Suivi microbiologique LT/BT – Date I



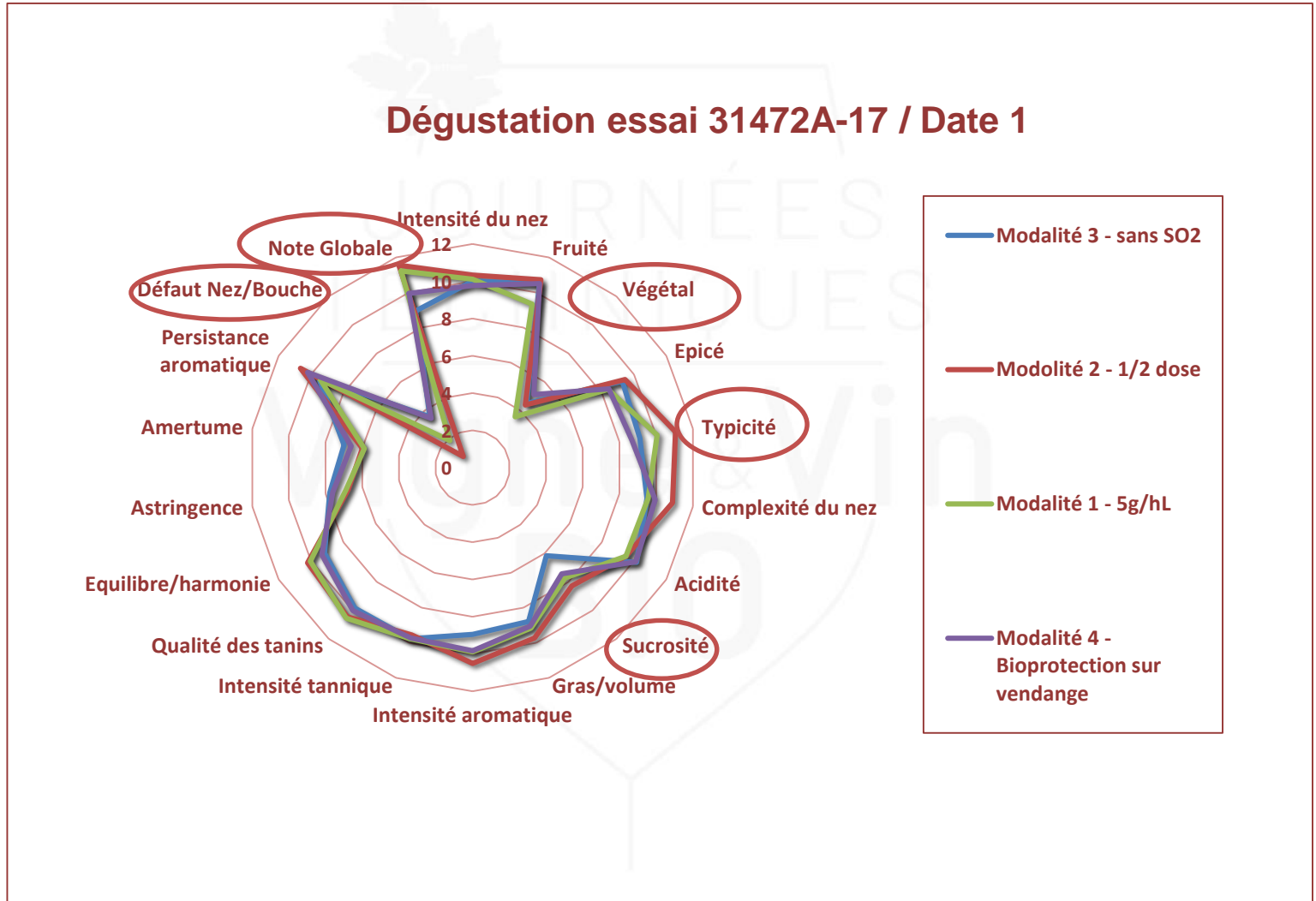


# Suivi microbiologique LT/BT – Date II





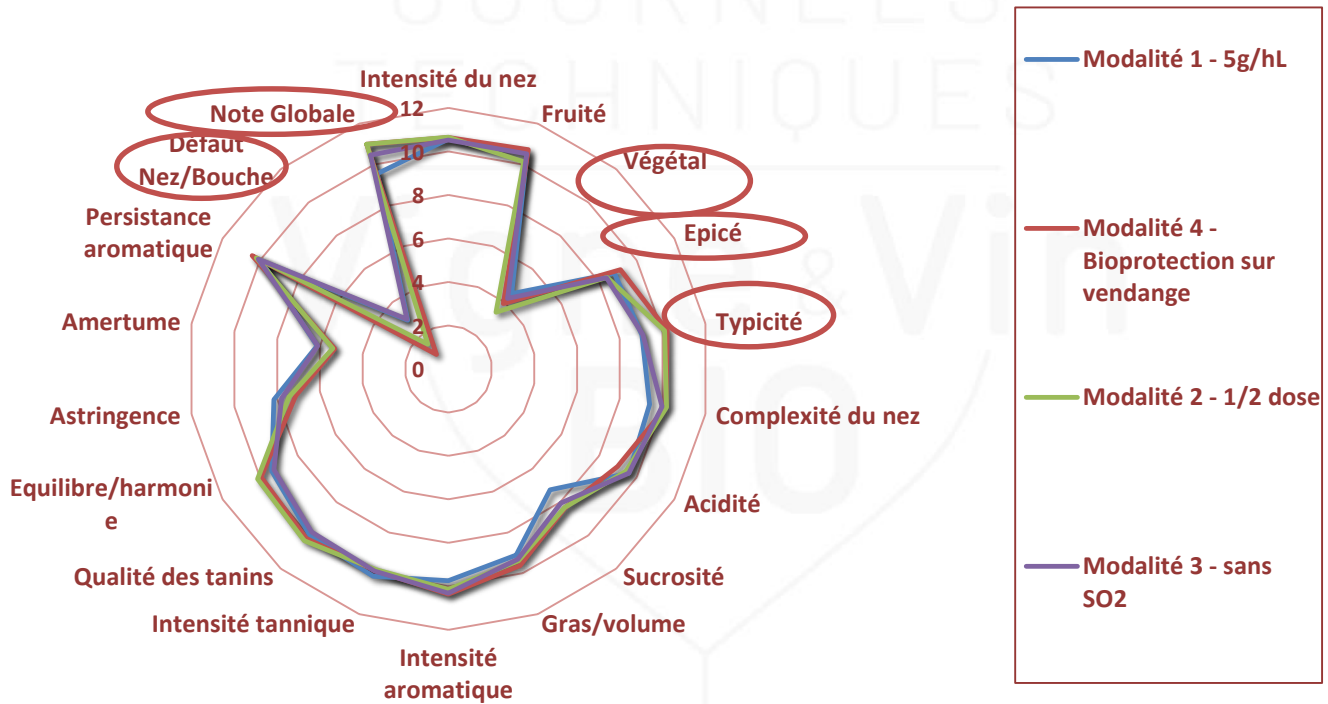
# Dégustation – Date I





# Dégustation – Date II

## Dégustation essai 31472B-17 / Date 2



2  
JOURNÉES  
TECHNIQUES  
Vigne & Vin  
BIO

Merci de votre attention !

