

# Laboratoire Œnologique Jouan-Crébassa

B. CRÉBASSA  
Gérant - Œnologue

T. JOUAN  
Gérant - Œnologue

SARL au capital de 12.000,00 Euros.  
RCS Libourne 300 725 421 - SIRET 300 725 421 000 14 - APE 743 B - TVA FR 33 300 725 421

19, cours Tourny - F 33500 LIBOURNE

Œnologues: Isabelle CRÉBASSA, Bernard CRÉBASSA, Thierry JOUAN

ouvert tous les jours de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h , fermé samedi  
sur rendez-vous, consultation d' Œnologue au laboratoire ou à la propriété.

Téléphone: 05 57 51 25 95

Télécopie: 05 57 25 04 34

Email : [laboratoire@jouan-crebassa.fr](mailto:laboratoire@jouan-crebassa.fr)

Site : [www.jouan-crebassa.fr](http://www.jouan-crebassa.fr)

## DOSAGE DE L'AZOTE ASSIMILABLE DANS LE MOÛT

UN DOSAGE = DEUX UTILITES

Le dosage de l'azote assimilable permet d'évaluer la fertilisation de la vigne et d'apprécier la fermentescibilité du moût.

### Evaluation de la fertilisation de la vigne :

Une concentration en azote trop importante dans le sol entraîne : excès de vigueur, rendement trop élevé, sensibilité à la pourriture (botrytis). Ce sont des éléments défavorables à la qualité du vin : dilution, couleur faible, goûts végétaux, vendange altérée.

Le déséquilibre en plus ou en moins est dû non seulement à l'importance des apports mais aussi à la dynamique de l'eau dans le sol.

Les concentrations en azote du moût et du sol sont étroitement liées, le dosage dans le moût permet donc de mieux raisonner la fumure azotée :

- Les apports (quantité, formulation)
- La régulation (enherbement, drainage).

### Appréciation de la fermentescibilité du moût :

Pour se développer, les levures utilisent la matière azotée du moût.

Une teneur en azote insuffisante (fréquente dans les vignes enherbées) contribue à rendre la fermentation plus difficile (fermentation languissante, risques d'arrêts).

En connaissant la concentration en azote avant la récolte, on peut donc évaluer l'intérêt d'une éventuelle supplémentation du moût en matière azotée, bien que la solution la plus satisfaisante reste l'obtention d'un moût naturellement équilibré.

### Teneurs en azote assimilable des moûts à maturité :

Inférieure à 140 mg/L	Moût carencé
De 140 à 200 mg/L	Teneurs limites
De 200 à 300 mg/L	Bonnes teneurs
Supérieure à 300 mg/L	Teneurs importantes

© **Supplémentation maximale autorisée : 100 g/HL de sulfate d'ammonium (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>**  
**(Règlement européen du 1 Août 2003)**

**100 g/HL de sulfate d'ammonium apporte au moût environ 270 mg/L d'azote assimilable.**

13/06/14