

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

Site : www.jouan-crebassa.fr

Les Brettanomyces Contrôle et maîtrise de leur développement

Rappel

Les Brettanomyces sont des levures de contamination présentes dans les chais et sur les raisins.

Leur développement dans le vin entraîne la formation d'odeurs désagréables appelées phénols volatils dont le seuil de perception avoisine 425 microgrammes par litre dans le vin rouge.

Ces odeurs de type animal (sueur de cheval, écurie) autrefois qualifiées de gout de terroir sont aujourd'hui rejetées par les dégustateurs ce qui compromet l'agrément et la commercialisation de ces vins

De plus au-delà de la perception de ces faux goûts la présence dans le vin de ces molécules masquent l'expression du fruit et contribuent à assécher les fins de bouche, dévalorisant ainsi les qualités gustatives de ces vins.

Ces faux goûts s'avérant être très stables, il importe d'éviter le développement de ces levures qui sont plus résistantes que les levures assurant habituellement la fermentation alcoolique.

CIRCONSTANCES FAVORISANT LE DEVELOPPEMENT DES BRETTANOMYCES

Pendant les fermentations

- Fermentation alcoolique languissante, délai important avant le départ de la fermentation malolactique, absence de sulfitage rapide après la fermentation Malolactique
- Hygiène insuffisante (machine à vendanger, erafloir, pompes, canalisation, robinets Caniveaux)

En cours d' élevage

- Vin ayant une teneur en sucres fermentescibles supérieure à 300 mg/L
- Vin traité avec des enzymes non purifiées dont l'activité favorise la production de substrats conduisant aux phénols volatils par l'intermédiaire des Brettanomyces. Le choix d'enzymes dite « FCE » est donc indispensable.
- Soutirages insuffisants, absence ou mauvais méchage des barriques , élevage sur lie, température du vin supérieure à 20 °C en cours d'élevage. Filtration déficiente à la mise en bouteille.
- Teneur en SO₂ trop faible –le contrôle du SO₂ **actif** est un paramètre primordial. Il est impératif que cette teneur reste supérieure à 0.3 mg/L en cours d'élevage.

CONSEILS DE VIGILANCE AUX ETAPES SUIVANTES

- Soutirage avant l'été fortement recommandés pour les vins élevés en barriques
- Méchage des barriques obligatoire-contrôle régulier des teneurs en SO₂ actif.
- Vin d'ouillage à surveiller particulièrement
- Filtration soignée à la mise surtout en présence de sucres fermentescibles
- Contrôle de l'absence de Brettanomyces par PCR avant mise en bouteille

© **Un suivi régulier des Ethyls Phénols en cours d'élevage reste la clé pour maîtriser le développement des Brettanomyces .Pour les lots en barriques un prélèvement statistiquement représentatif sera mis en place (voir avec le laboratoire)**

13/06/14