

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

SUCRES FERMENTESCIBLES

Rappel :

Les sucres réducteurs qui représentent la plupart des sucres solubles du vin comprennent deux grands groupes :

1. **Les sucres fermentescibles** : le glucose et le fructose (hexoses).
2. **Les sucres non fermentescibles** : principalement l'arabinose, le xylose... (pentoses)

C'est l'ensemble des sucres réducteurs qui est dosé habituellement par les laboratoires.

Teneurs :

Les dosages des sucres fermentescibles sont donc toujours inférieurs aux dosages des sucres réducteurs.

Traditionnellement, un vin rouge de notre région est considéré sec si sa teneur en sucres réducteurs est inférieure à 2 g/L, mais pour des doses de sucres fermentescibles supérieures à 0,5 g/L le vin présente des risques technologiques qu'il convient de prendre en compte.

Risques technologiques :

Comme leur nom l'indique, ces sucres fermentescibles peuvent être utilisés

- Par des levures, particulièrement des Brettanomyces, avec production de dioxyde de carbone (CO₂), de phénols volatiles (déviation aromatiques) et d'acidité volatile.
- Par des bactéries anaérobies capables de développer des maladies du vin : tourne, graisse etc.
- *Exemple : un vin ayant 1,8 g/L de sucres réducteurs et 0,3g/L de CO₂ peut contenir 0,6g/L de sucres fermentescibles susceptibles de produire une surcharge en CO₂ de 0,3 g/L, s'il y a fermentation ; or, avec 0,6 g/L de CO₂ total, ce vin sera durci et pourra même paraître pétillant pour certains dégustateurs, ce qui est inadmissible en vin rouge libournais.*

Intérêts du dosage :

Le dosage des **sucres fermentescibles** permet de :

- Contrôler une partie des risques d'instabilité microbiologique tout au long de la vie du vin.
- Définir les techniques à mettre en œuvre pour les mises en bouteilles (sulfitage, filtration et...) quand il est couplé avec des mesures de turbidité, de SO₂, de titre alcoométrique volumique, de pH et d'acidité totale.

Respect de la réglementation :

Pour les vins du libournais les limites légales sont :

- Pour les vins rouges une teneur maximale de 3 g/L en sucres fermentescibles
- Pour les vins blancs, rosés et claires une teneur maximale de 3 g/L en sucres fermentescibles avec dérogation jusqu'à 5 g/L si l'acidité totale est au moins égale à 2,7 g/L d'H₂SO₄.