Maturité phénolique des raisins

Application WineScan IRTF développée par

FOSS

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Le Groupe ICV et la société FOSS proposent une méthode automatisée d'évaluation du potentiel phénolique des raisins, basée sur la méthode Glories.

Objectif : permettre aux détenteurs d'un Winescan IRTF et de la nouvelle calibration validée par les laboratoires ICV, d'obtenir de manière rapide et fiable les 5 indices de Glories.

Pourquoi réaliser des analyses de polyphénols sur raisin ?

- ### Constituer des allotements

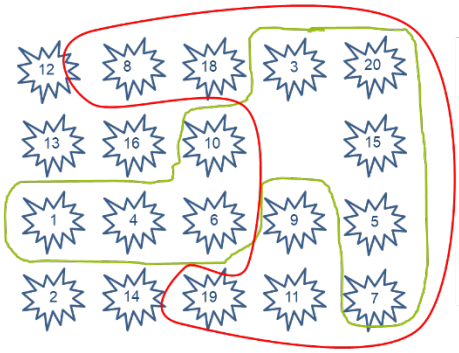
Les indices ont vocation à constituer des lots pour des niveaux de maturité homogènes : une segmentation plus qualitative par cépage peut être réalisée.

Sont représentés, sur des parcelles de «merlot » :

. Un allotement « classique » fait à partir des sucres et de l'acidité, **en vert (lot 2)**

. Un allotement réalisé à partir des analyses polyphénoliques (ApH3.2), **en rouge (lot 1)**

	Lot 2
TAP	11°9
AT	3,8
IndMal.	1,9
ApH3,2	**1028**
MP	**39**
IPT	68

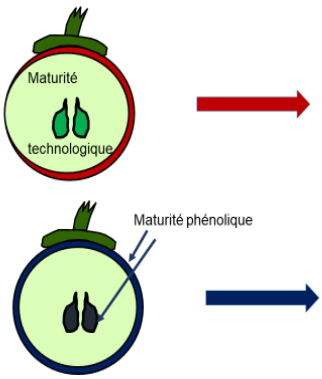


	Lot 1
TAP	11°9
AT	3,8
IndMal.	1,8
ApH3,2	**1200**
MP	**31**
IPT	70

Séminaire | Mars 2018

L'allotement en fonction des **analyses polyphénoliques (lot 1**) donne des vins significativement différents, et permet d'isoler une cuvée avec des **vins rouges structurés, complexes, avec des tanins soyeux**.

- ### Déterminer des dates de vendange à partir d'une cinétique de maturation



La qualité du vin dépend du potentiel de la parcelle et du stade de maturité à la récolte.

. **A maturité technologique** (sucres max), le raisin donne un vin fruité, souple et parfois un peu « vert ».
. **A maturité phénolique**, le même raisin donne un vin rouge corsé, complexe et équilibré.

La maturité phénolique a souvent 7 à 14 jours de retard. Alors que les sucres peuvent rester stables, elle est caractérisée par :

- l'atteinte d'un **plateau des anthocyanes**,
- la poursuite de l'augmentation de l'IPT,
- la diminution de MP

Ce service vous permet de :

- être autonome pour le suivi de la maturité phénolique
- traiter 15 à 20 échantillons par heure minimum avec un seul broyeur
- réaliser des allotements pour des maturité homogènes : segmentation plus qualitative par cépage
- discriminer les parcelles à vocation rosé, rouge fruité, rouge haut de gamme….
- affiner la décision de récolte pour des maturités avancées : visualisation du plateau phénolique.
- obtenir des données pertinentes sur l'extractibilté des anthocyanes et sur la maturité des pépins.

La calibration comprend :

- Les équations de calibrations activées par une licence et sa notice d'installation
- Un pack nécessaire à la réalisation de l'étalonnage et des analyses

Contenu du pack :

Un kit d'étalonnage : 6 flacons étalons (fabrication Groupe ICV)

Un broyeur type Blender (validé Groupe ICV)

Deux boîtes de 100 filtres

Cinq entonnoirs en plastique

Un mode opératoire : analyse et étalonnage

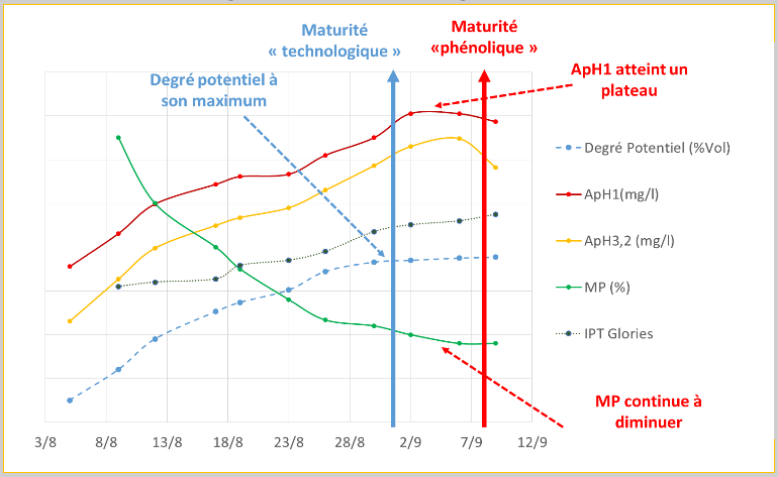
Un guide d'interprétation

Le saviez-vous ?

Les **5 indices de Glories :** véritable référence mondiale concernant la maturité phénolique des raisins

- **ApH1 :** teneur total en anthocyanes des raisins
- **ApH3.2 :** teneur en anthocyanes facilement extractibles
- **CPT :** composés phénoliques totaux : teneur totale en polyphénols
- **EA :** extractibilité des anthocyanes
- **MP** : maturité des pépins

Les analyses de polyphénols



La maturité technologique définie par le degré potentiel et l'acidité et la **maturité phénolique** définie par les teneurs en anthocyanes et la qualité des tanins sont souvent décalées.

Quand le raisin atteint sa richesse finale en sucres, le potentiel en polyphénols n'est pas atteint. Il faut attendre 7 à 14 jours pour que les tanins et les anthocyanes atteignent le bon équilibre entre quantité et qualité.

Contact
Frédéric GUICHARDON, Ingénieur commercial
fredericg@foss.fr
06 80 25 27 63

FOSS