



# Partenariat GAI France Centre du Rosé - IFV

## Conditionnement et conséquences sur l'évolution du vin dans le temps

Comparaison de la performance de 2 groupes d'embouteillage

- Monobloc linéaire compacte avec becs électropneumatiques **GAI MLE661**
  - Monobloc avec becs gravitaires **GAI 1305S**

GAI France : Laurent BONNET, Pascal ROCHE GAI France,

IFV Pôle National Rosé / Centre du Rosé : Laure CAYLA, Stéphane MIROUFE

IFV Pôle Nouvelle Aquitaine : Charlotte ANNERAUD

- Gestion de l'oxygène au conditionnement

- Réduire la prise d'oxygène au moment du conditionnement permet de :

- Limiter les pertes en sulfites et donc réduire le niveau des sulfites avant conditionnement
- Assurer une meilleure durée de vie des vins

- Les rosés sont particulièrement concernés

- Evolution de la couleur -> influence l'acte d'achat et appétence du consommateur
- Evolution du profil aromatique des fruits frais vers des notes plus évoluées



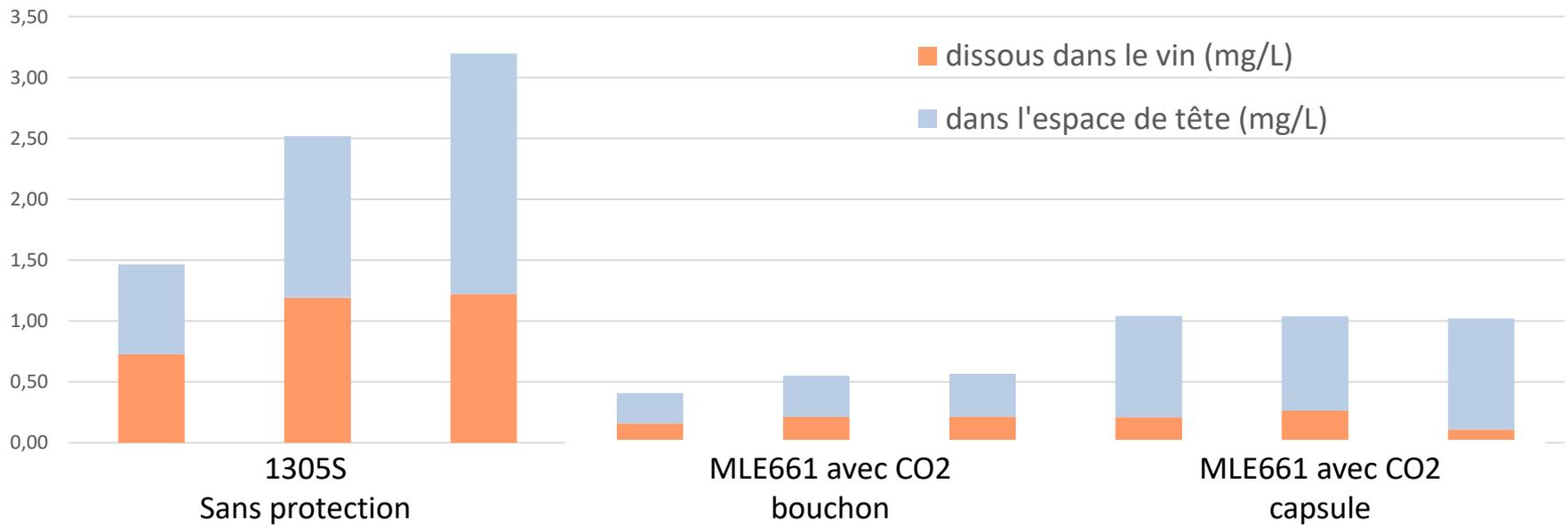
## Mesurer l'influence du conditionnement sur la durée de vie du vin

- 2 options de gestion des gaz au conditionnement
  - Avec ou sans gestion des gaz au moment du tirage/bouchage
- 2 types d'obturateur : juger de l'incidence du volume de l'espace de tête,
  - Bouchon synthétique Nomacorc S100/ Capsule à vis Saranex (obturateurs peu perméables à l'oxygène : limiter les transferts après conditionnement)
- 8 matrices de vin rosé très variées
  - Grande variabilité de profil analytique et organoleptique

Les autres éléments susceptibles de modifier l'évolution des vins dans le temps sont maîtrisés, les conditions de conditionnement sont contrôlées, les vins sont stockés à 20°C

- Le niveau d'oxygène en bouteille est fonction des conditions d'embouteillage:  
Exemple sur une matrice : Loire (3 répétitions par condition)

Oxygène dans le vin après conditionnement en ppm ou mg/L

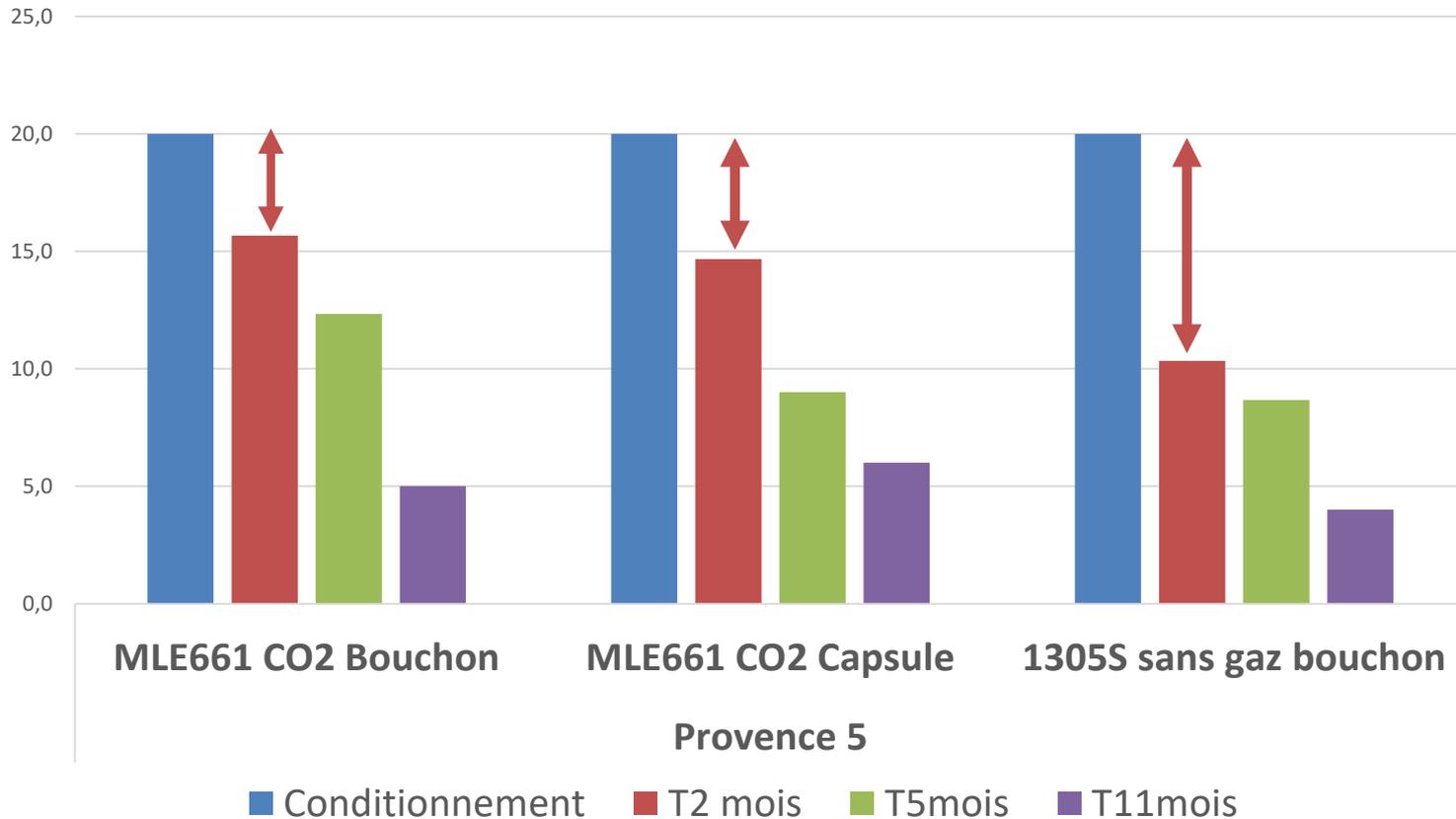


- Non-protection = en moyenne 5 fois plus d'oxygène total en bouteille  
( augmentation  $O_2$  dissous acquis au cours du remplissage et  $O_2$  emprisonné dans l'espace de tête
- Capsule = 2 fois plus d' $O_2$  dans la bouteille / bouchon (part  $O_2$  dans HS)

# Comportement des modalités au cours du temps

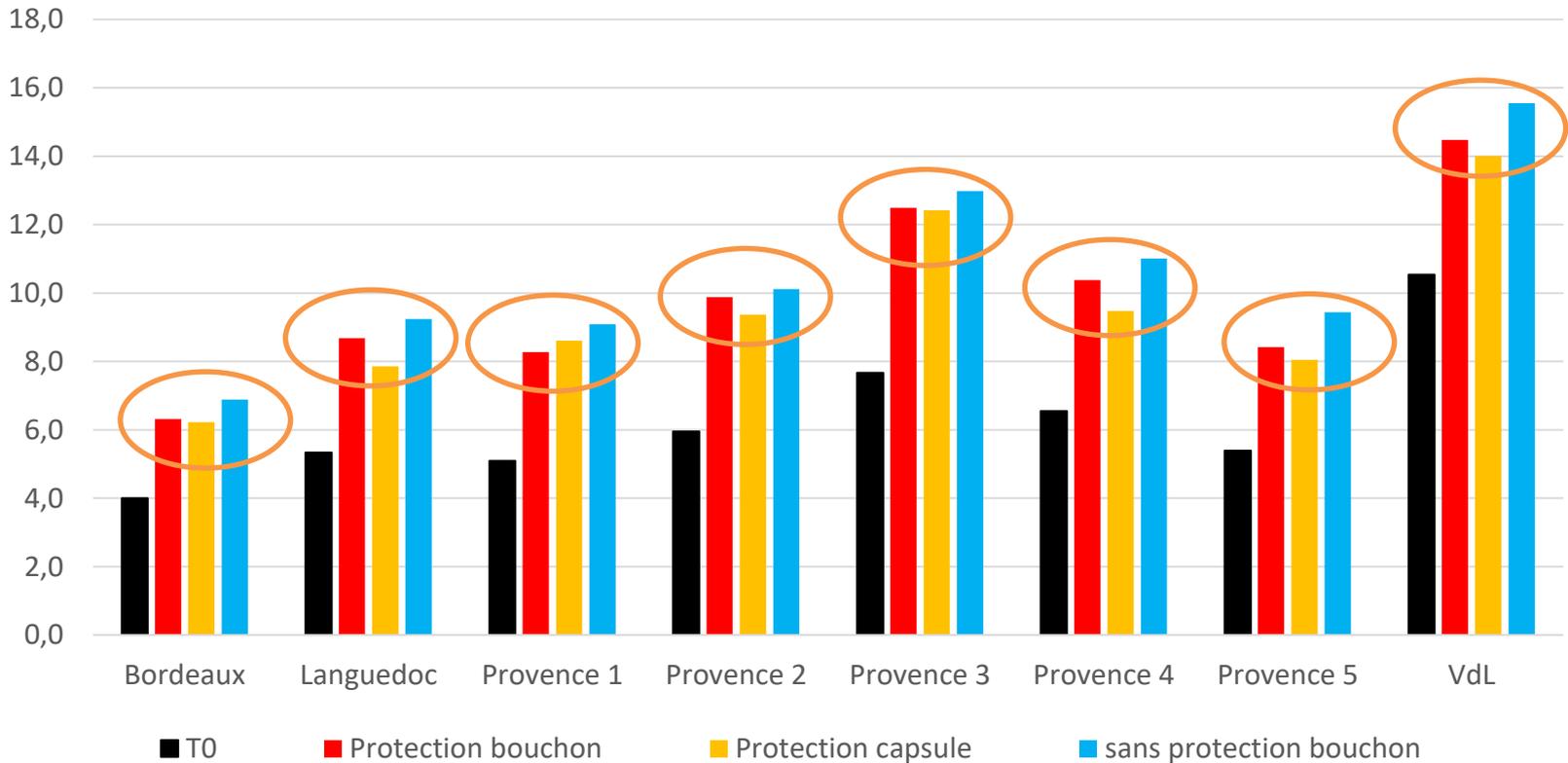
➡ Chute rapide de la teneur en sulfites libres (exemple de Provence 5)

SO<sub>2</sub> libre



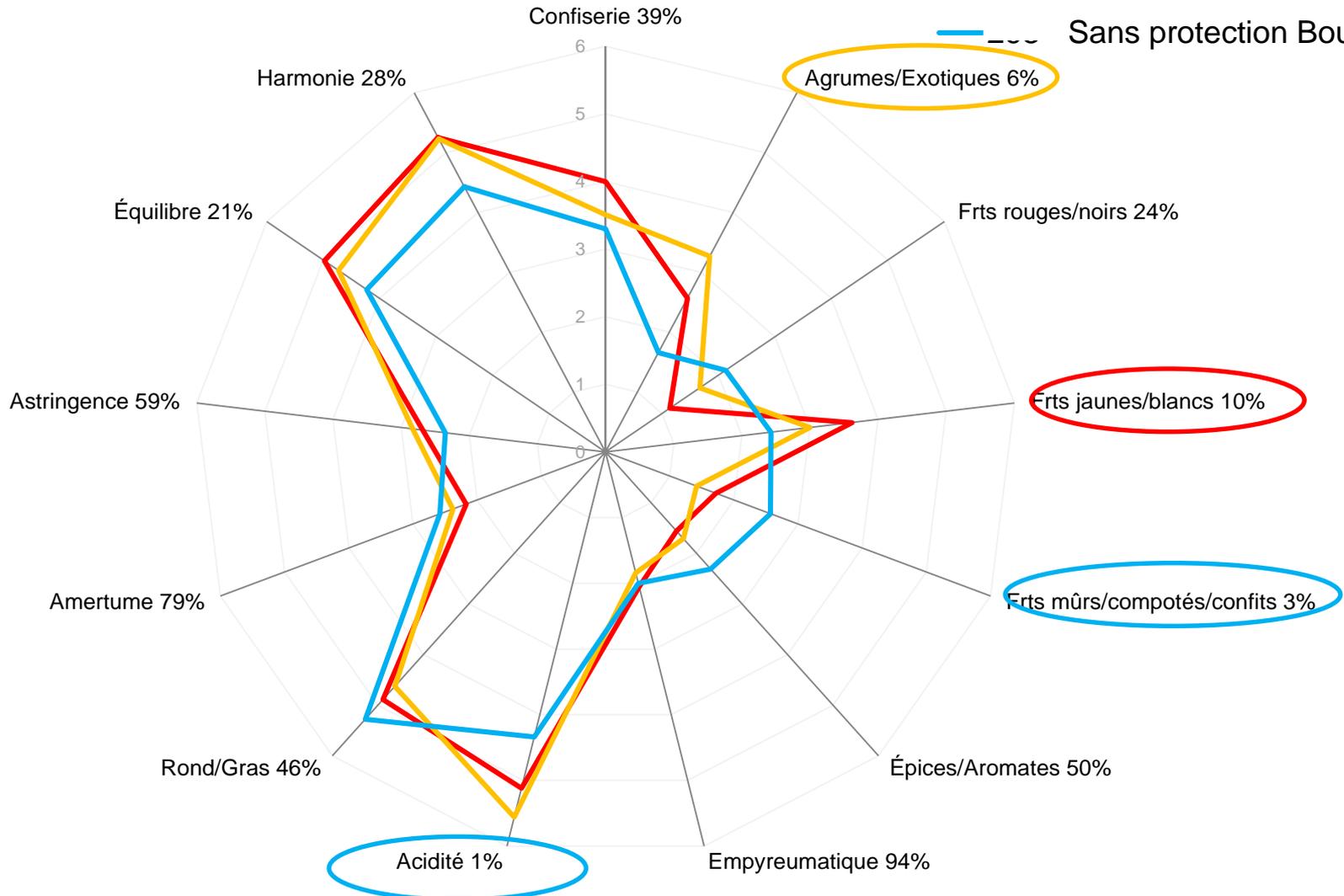
## ➔ Composante jaune après 1 an de stockage à 20°C

b\* Jaune 1 an après conditionnement

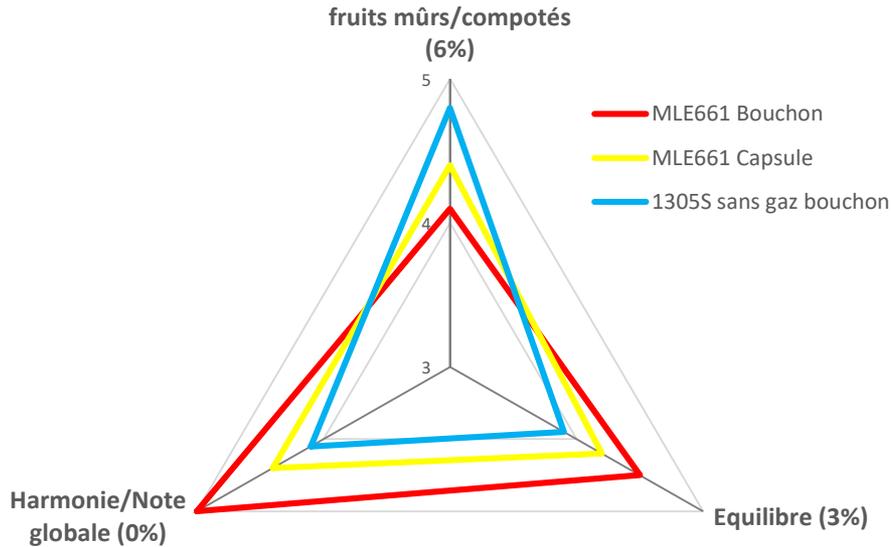


Provence 1 – T5 mois

- Avec protection Bouchon
- Avec protection Capsule
- Sans protection Bouchon



- Bilan Analyse de variance sur les 8 matrices

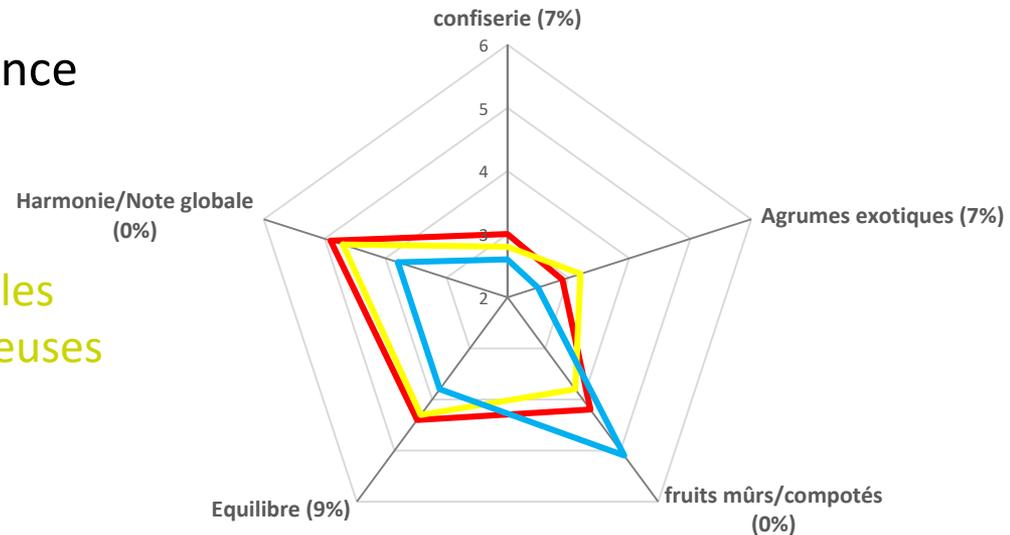


Effet du conditionnement sur:

- Fruits mûrs
- Equilibre
- Harmonie

- Analyse de variance sur les 5 Provence

Recentrée sur les 5 matrices Provence, les différences significatives sont plus nombreuses



- Conditions d'embouteillage (usage des gaz neutres) : influence significative sur la teneur initiale en O<sub>2</sub> dissous et dans l'espace de tête.
- La teneur en sulfites susceptibles de protéger le vin est liée à la teneur initiale en oxygène
  - Vins conditionnés sans précaution = mal protégés.
- Cette évolution des sulfites a une influence sur la couleur, les saveurs et l'évolution aromatique des vins.

## → Nécessité de limiter l'oxygène total en bouteille :

- ✓ S'assurer que l'oxygène dans le produit avant tirage est faible
- ✓ Inerter la bouteille avant remplissage
- ✓ Inerter l'espace de tête, en particulier pour capsules ou bouchons verre
- ✓ Travailler avec le niveau de vide le plus poussé possible

**Ceci permet d'abaisser significativement l'oxygène dans la bouteille, contribue à réduire le niveau de sulfites au conditionnement et à prolonger la durée de vie des vins Rosés.**

---

# MERCI de VOTRE ATTENTION