

*vin*serve

Services techniques

PROFESSIONNELS DU VIN AU
SERVICE DES VIGNERONS



Les principaux défauts olfactifs du vin

“La théorie est le moyen le plus simple, le plus efficace et le moins coûteux d’aborder un problème pratique”

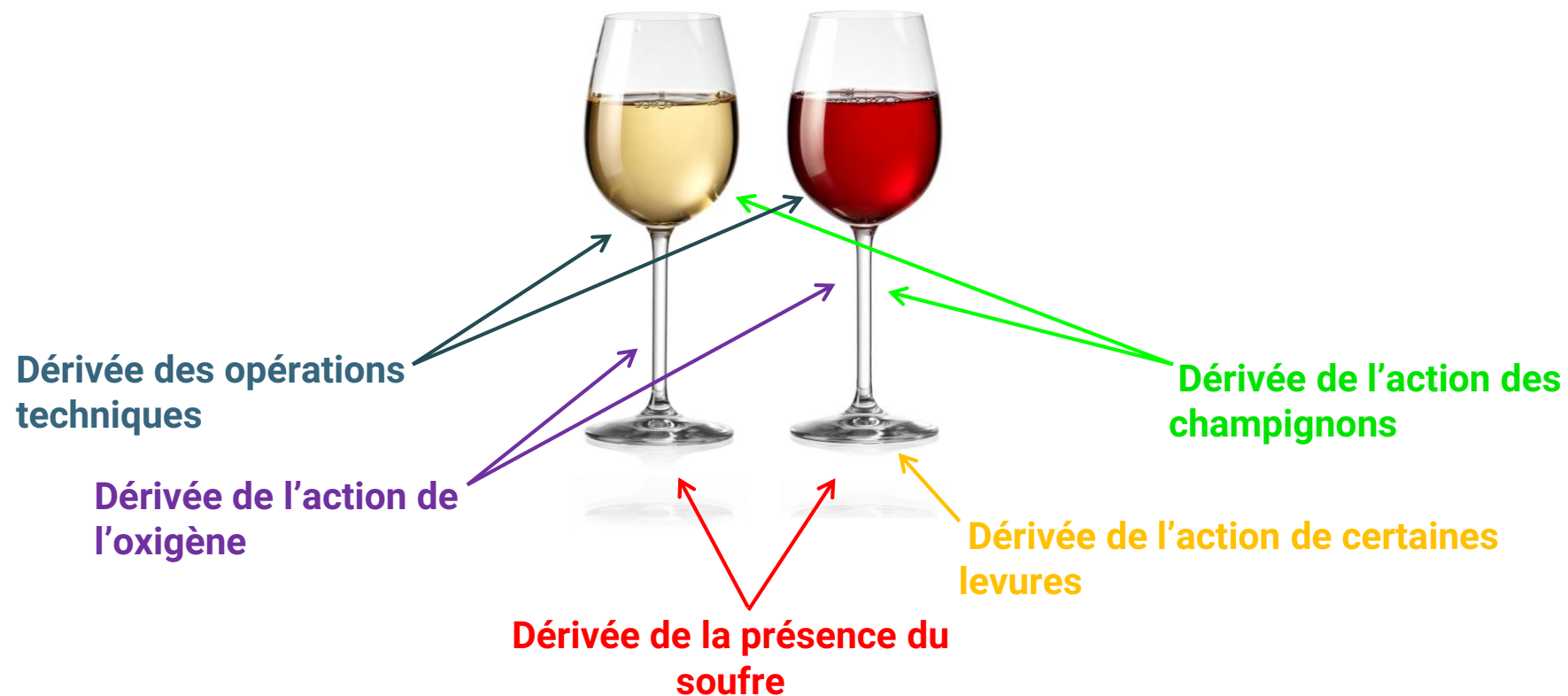
Marcel Leoncin

Giuseppe Meglioli, Œnologue et Expert Chimiste
Federica Bonello, Chercheure en Chimie et Œnologie

Quels sont les principaux défauts olfactifs du vin acquis durant la fermentation, l'élevage et le vieillissement?

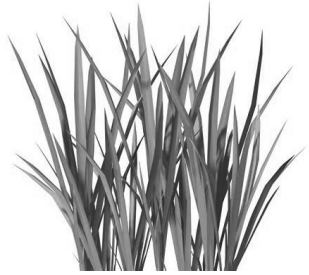



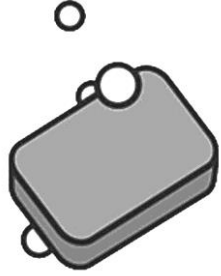



Quelle est l'origine des principaux olfactifs du vin?



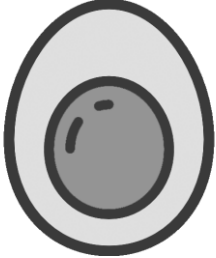

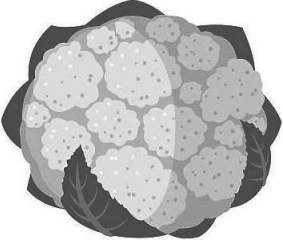





Les principaux défauts

<p>1</p>  <p>Notes végétales</p>	<p>2</p>  <p>Oxydation (vieille pomme)</p>	<p>3</p>  <p>Vinaigre</p>
<p>4</p>  <p>Colle/Vernis</p>	<p>5</p>  <p>Savon</p>	<p>6</p>  <p>Soufre en combustion</p>



Les principaux défauts

<p>7</p>  <p>Oeuf pourri</p>	<p>8</p>  <p>Oignon</p>	<p>9</p>  <p>Chou-fleur</p>
<p>10</p>  <p>Notes animales</p>	<p>11</p>  <p>Moisissure (Notes terreuses)</p>	<p>12</p>  <p>Moisissure (Notes de bouchon)</p>

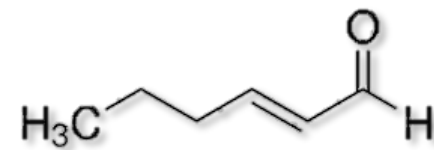
Afin de mieux comprendre...



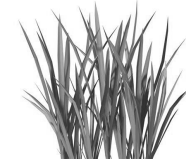
NOTES VÉGÉTALES



Composé chimique responsable: trans-2-hexéнал



NOTES VÉGÉTALES



Causes possibles

- Manque de maturité du raisin
- Éraflage inadéquat
- Clarification insuffisante



Solutions possibles

- ✓ Évaluation des maturités / dégustation du raisin
- ✓ Opérations technologiquement à jour
- ✓ Suivi des paramètres du moût

Notes de :

Oxydation (vieille pomme)



Vinaigre



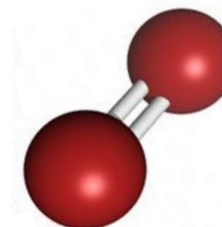
Colle/vernis



Savon



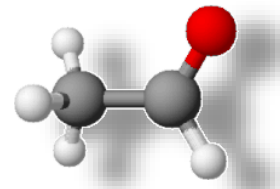
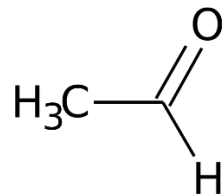
Dérivés de l'action de l'oxygène



Notes d'oxydation (vieille pomme)



Composé chimique responsable : acétaldéhyde



Notes d'oxydation (vieille pomme)



Causes possibles:

- Contact avec l'air durant l'élevage
- Technologies erronées

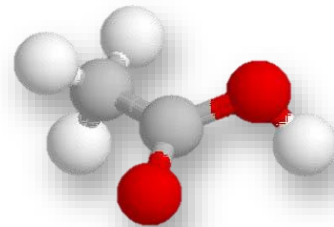
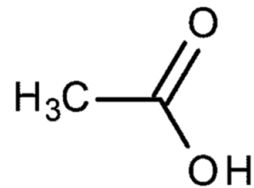
Solutions possibles:

- ✓ Utilisation de gaz inerte (azote, argon et dioxyde de carbone)
- ✓ Utilisation adéquate de soufre

Notes de vinaigre



Composé chimique responsable: acide acétique



Notes de vinaigre



Causes possibles:

- Raisins altérés
- Aération non contrôlée durant la vinification
- Activité métabolique des levures et bactéries lactiques

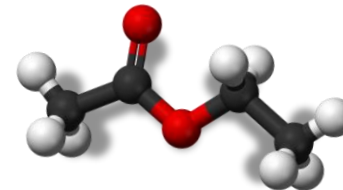
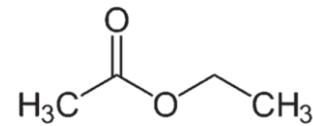
Solutions possibles:

- ✓ Vigilance à chaque opération technique durant la vinification
- ✓ Amélioration de l'hygiène de cave
- ✓ Emploi de levures et de bactéries sélectionnées
- ✓ Utilisation adéquate de soufre

Notes de colle / vernis



Composé chimique responsable: acétate d'éthyle



Notes de colle / vernis



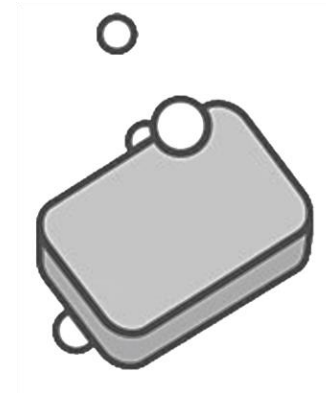
Causes possibles:

- Aération non contrôlée durant la vinification
- Activité métabolique des levures et bactéries acétiques

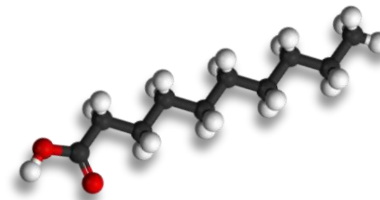
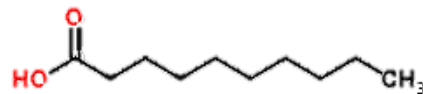
Solutions possibles:

- ✓ Vigilance à chaque opération technique durant la vinification
- ✓ Emploi de levures et de bactéries sélectionnées

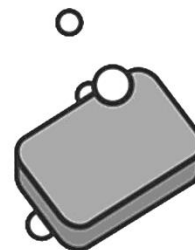
Notes de savon



Composé chimique responsable: acide décanoïque



Notes de savon



Causes possibles:

- Origine fermentaire
- Opérations lors de l'élevage
- Haute teneur en alcool

Solutions possibles:

- ✓ Vigilance à chaque opération technique durant la vinification
- ✓ Emploi de levures et de bactéries sélectionnées

Notes de:

Soufre en combustion



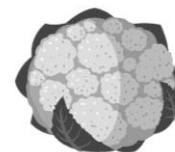
Oeuf pourri



Oignon



Chou-fleur



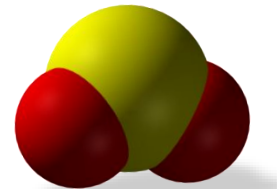
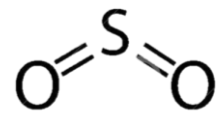
Dérivés de composés qui contiennent du soufre



Notes de soufre en combustion



Composé chimique responsable: dioxyde de soufre



Notes de soufre en combustion



Causes possibles:

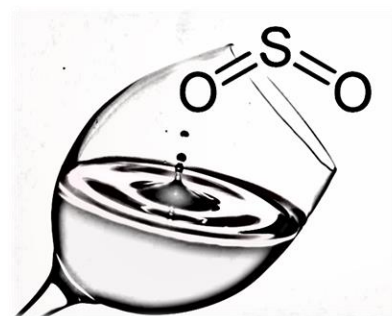
- Produit métabolique d'origine fermentaire par les levures
- Autres erreurs techniques

Causes possibles:

- ✓ Suivi de tous les paramètres chimiques du moût / vin
- ✓ Utilisation adéquate de soufre



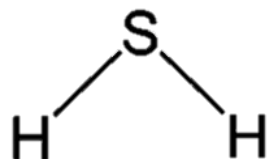
Moment de réflexion



Notes d'oeuf pourri



Composé chimique responsable: sulfure d'hydrogène



Notes d'oeuf pourri



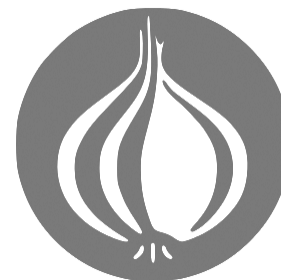
Causes possibles:

- Produit métabolique d'origine fermentaire par les levures
- Carence en azote assimilable
- Température de fermentation élevée
- Erreur dans le choix (ou non) de la levure
- Contact excessif avec les lies de fermentation

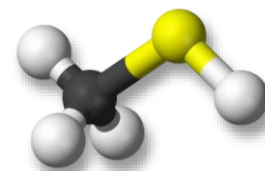
Solutions possibles:

- ✓ Suivi de tous les paramètres chimiques du moût / vin
- ✓ Emploi adéquat d'activateurs de fermentation
- ✓ Transfert de vin avec grande aération

Notes d'oignon



Composé chimique responsable: Éthanethiol (mercaptan)



Notes d'oignon



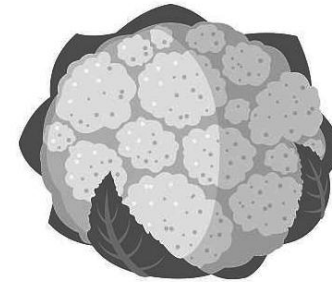
Causes possibles:

- Contact excessif avec les lies de fermentation
- Température de fermentation élevée
- Niveau de turbidité élevé du moût durant la fermentation

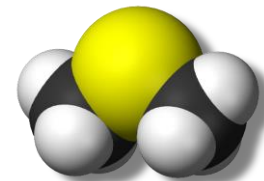
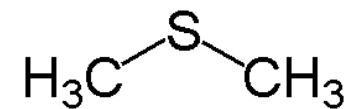
Solutions possibles:

- ✓ Suivi de tous les paramètres chimiques du moût / vin
- ✓ Usage adéquat de soutirage (oxygénation)

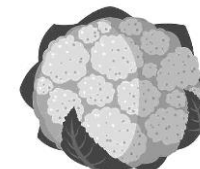
Notes de chou-fleur



Composé chimique responsable: Sulfure de diméthyle



Notes de chou-fleur



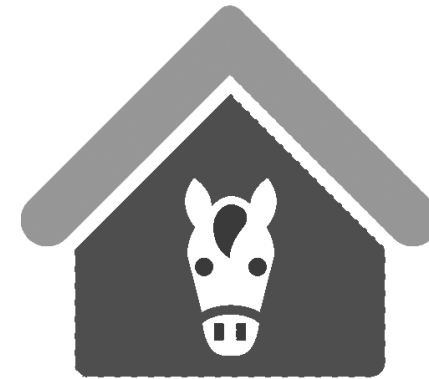
Causes possibles:

- Contact excessif avec les lies de fermentation
- Température de fermentation élevée
- Niveau de turbidité élevé du moût durant la fermentation

Solutions possibles:

- ✓ Suivi de tous les paramètres chimiques du moût / vin
- ✓ Usage adéquat de soutirage (oxygénation)

Notes dérivées des phénols



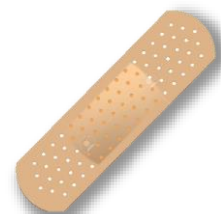
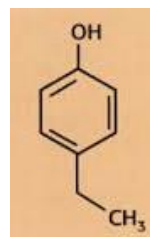
Dérivées de l'action de levures particulières



Notes dérivées des phénols



Composé chimique responsable: 4-éthylphénol



Notes dérivées des phénols



Causes possibles:

- Conditions d'hygiène inadéquates
- Contamination durant l'élevage
- Paramètres analytiques du vin prédisposées

Solutions possibles:

- ✓ Suivi de tous les paramètres chimiques du moût / vin
- ✓ Contrôles et pratiques d'hygiène adéquats

Notes dérivées de l'action de champignons

Moisissure
(notes terreuses)

Moisissure
(notes de bouchon)

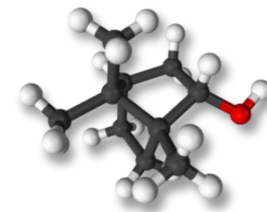
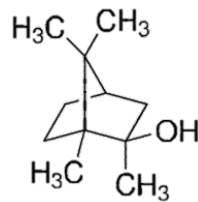


Notes dérivées de l'action de champignons

Notes de moisissures terreuses



Composé chimique responsable: 2-méthylisobornéol



Notes dérivées de l'action de champignons

Notes de moisissures terreuses



Causes possibles:

- État sanitaire du raisin compromis
- Raisin souillé de terre

Solutions possibles:

- ✓ Suivi de tous les paramètres chimiques du moût / vin
- ✓ Contrôles des procédés et des aires de réception de la vendange

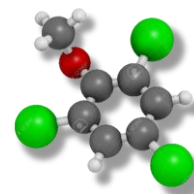
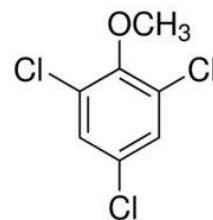


Notes dérivées de l'action de champignons

Notes de moisissure de bouchon



Composé chimique responsable: 2,4,6-trichloroanisole (TCA)





Notes dérivées de l'action de champignons

Notes de moisissure de bouchon



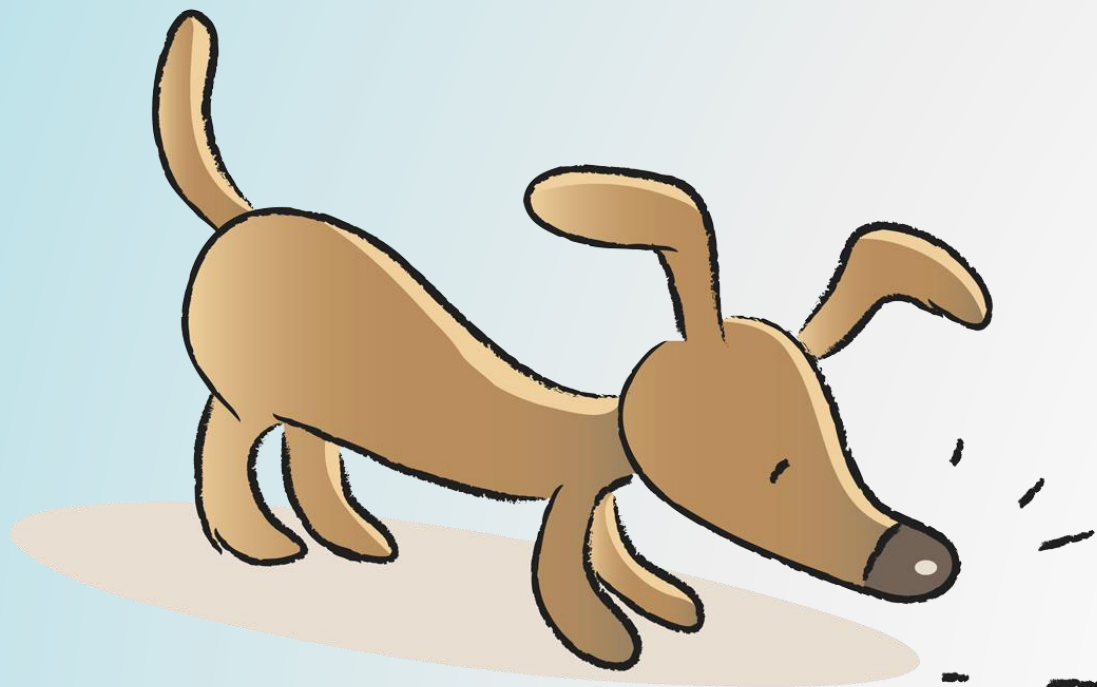
Causes possibles:

- Altération provenant du liège contaminé par la moisissure
- Réaction des tanins avec le chlore
- Contamination

Solutions possibles:

- ✓ Suivi des procédures de nettoyage et de désinfection
- ✓ Contrôle des sources potentielles de contamination

Demain, nous explorerons en profondeur ces principaux défauts olfactifs du vin



Merci de votre collaboration et
de votre attention et à demain!

Giuseppe Meglioli et Federica Bonello

L'EMPHASE
SUR L'ESSENTIEL

