GDS2 : PREVENTION DES GOUTS DE SOURIS DANS LES VINS VIA LEUR REACTIVITE A L'OXYGENE

Contexte

On constate une recrudescence des goûts de souris sur nos vins régionaux. Ces déviations sont en hausse pour plusieurs raisons. La première est la diminution régulière des sulfites dans les vins, qui répond à une demande des consommateurs. Malheureusement, que ce soit le réchauffement climatique ou la demande des consommateurs, ces causes sont très difficilement évitables pour nos vignerons. Ils sont souvent démunis face aux goûts de souris, car ils se révèlent tardivement, quand le vinificateur n'a plus d'outils efficaces pour corriger le tir.
Inter Rhône et la Sicarex Beaujolais ont l'ambition d'apporter des solutions aux opérateurs. Ce projet vise à acquérir des données chiffrées sur les impasses techniques à éviter, en fonction du cépage, du potentiel antioxydant de la matrice, de la dose d'oxygène dissoute et de la dose de sulfites ajoutée. Des préconisations, et si possible des méthodes de diagnostic précoces, seront diffusées dans notre région.

Période de réalisation
2020-2023

Financement/AAP
PEPIT AURA

Organisme porteur du projet
Inter Rhône

Interlocuteur
Nicolas Richard
n.richard@institut-rhodanien.com

Partenaires du projet
Inter Rhône
Sicarex Beaujolais

Objectifs et contenu synthétique

Comprendre les facteurs importants dans l'apparition des goûts de souris.

Résultats acquis

• Les pyridines peuvent apparaître dans le vin sans aucune intervention d'un microorganisme, par une cascade réactionnelle purement chimique, variation de la réaction de Maillard, bien connue dans le reste de l'agroalimentaire (pain, bière, riz, charcuterie…). Nous avons mis en évidence que plus le pH du vin est haut et plus sa température est élevée, plus l'apparition des pyridines est rapide.

• La présence d'azote résiduel est capitale, puisque les pyridines sont constituées d'acides aminés spécifiques.

• Nous avons également observé, à l'échelle du laboratoire, que l'apparition des goûts de souris semble liée à un certain degré d'oxydation du vin. D'ailleurs, cette observation va dans le même sens que celles de nombreux vignerons qui pratiquent les vins sans sulfite.

• L''ajout de SO2 ne semble pas diminuer la teneur en ETHP, composé secondaire. C'est peut-être ce qui explique que la perception des goûts de souris n'est pas systématiquement diminuée lors d'un sulfitage. On observe une diversité d'effet du SO2, que ce soit en laboratoire ou en cave : de la diminution forte de perception du défaut à l'absence de diminution.

• En ajoutant du peroxyde, nous avons pu observer le même phénomène que lors du suivi de vidange : l'oxydation transforme l'ATHP en ETHP.

Mots-clés
Vin ; Déviation ; Goût de souris ; Oxygène

Date de mise à jour
29 août 2024