



DOSAGE. Sur le terrain, la PVPP est couramment utilisée pour rectifier la couleur des rosés et lutter contre l'oxydation. Selon une étude récente, elle préserve aussi les thiols. © S. BEUCHERIE

PVPP Délicate avec les arômes

Selon Montpellier SupAgro et Biolaffort, la PVPP préserve les thiols des rosés en plus de réduire leur couleur, lorsqu'elle est employée à petite dose au début de la fermentation.

Risque-t-on de dépouiller les rosés d'une partie de leurs arômes en les collant ? Ou au contraire favorise-t-on l'expression de leur potentiel ? En ce qui concerne la PVPP, une étude récente s'avère rassurante. Elle montre qu'un collage à dose modérée peut renforcer la présence de certains thiols. Montpellier SupAgro et Biolaffort ont collé deux rosés de pressurage direct avec 20, 40, 60 ou

80 g/hl de PVPP, ajoutés en début de fermentation alcoolique. « Nous avons ensuite analysé la couleur, la teneur en polyphénols et en thiols de ces différentes modalités en les comparant au témoin non collé », détaille Virginie Moine, directrice scientifique de Biolaffort, à Bordeaux. Sans surprise, la PVPP a réduit l'intensité de la couleur des lots traités. Et cet effet a augmenté avec la dose. Cette colle agit en absorbant des anthocyanes et des flavonols, responsables respectivement des teintes rouge et jaune, ainsi que des flavanols qui apportent une teinte orange lorsqu'ils sont oxydés.

Le plus surprenant dans l'étude de SupAgro et de Biolaffort, c'est l'effet sur les thiols. À une dose de 20 g/hl ou 40 g/hl, la teneur en 3SH et 3SHA, responsables de notes de pamplemousse et de fruits tropicaux, augmente nettement dans les vins finis, allant jusqu'à doubler. Une différence qui se perçoit à la dégustation. « La PVPP a un effet protecteur indirect du potentiel aromatique : nous supposons qu'elle élimine des polyphénols qui piègeraient les thiols s'ils s'oxydaient au cours de

la fermentation », explique Virginie Moine. À 60 g/hl ou 80 g/hl, l'effet sur les thiols est moins marqué mais reste positif ou neutre. « À ces doses élevées, la PVPP absorbe sans doute aussi une partie des précurseurs d'arômes, ce qui contrebalance son effet protecteur », ajoute-t-elle, tout en précisant que la 4MMP, un autre thiol assez commun, n'a jamais été trouvée dans aucune des modalités, collées ou non. Sur le terrain, les œnologues interrogés par *La Vigne* se disent surpris et très intéressés par ce résultat. Ils ajoutent que, dans leur pratique, ils n'ont pas repéré d'effets positifs d'un collage précoce à la PVPP sur les thiols. Avec cette colle, leur objectif reste le plus souvent de rectifier la couleur. « Les ajustements sont moins nécessaires aujourd'hui car les progrès réalisés sur le pressurage ont réduit la couleur ainsi que le volume des jus de presse. Mais la PVPP garde une utilité pour les fins de presse de cépages colorés, comme la syrah ou le carignan », note Laure Cayla, de l'IFV, qui a mené des essais sur les colles au Centre du Rosé, à Vidauban, dans le Var. Dans ce



« Grâce au bouillonnement fermentaire, la PVPP diffuse mieux et gagne en efficacité. »

Tatiana Paricaud, du laboratoire Dubernet.

cas-là, elle conseille de faire un premier collage au débordage avec de la gélatine ou, si le cahier des charges le permet, avec une faible dose de charbons actifs, qui ont un bon effet décolorant. Un deuxième collage durant la fermentation avec de la PVPP ou des protéines de pois permet d'ajuster la couleur. « En absorbant des tanins, la PVPP gomme également les notes herbacées et contribue à l'affinage du profil organoleptique », ajoute-t-elle.

« Le principal défaut de la PVPP, c'est son image de produit chimique ! », note de son côté Sylvain Raimondi, du laboratoire Aix-Enologie, à Aix-en-Provence, dans les Bouches-du-Rhône. Il conseille de l'utiliser à des doses modérées, avec la caséine ou les protéines de pois qui enlèvent mieux le jaune. « On peut, par

STÉPHANE ROQUES, DIRECTEUR DES VIGNERONS DE FLORENSAC (HÉRAULT)

« À petite dose, quand c'est nécessaire »



« Nous utilisons la PVPP sur un quart de nos 10 000 hl de rosés. Lorsque nous percevons une note tannique marquée à la dégustation des moûts, nous réalisons un premier collage avant débordage avec 20 à 40 g/hl de PVPP et 40 g/hl de protéines de pois. L'objectif est d'éliminer une partie de ces tanins pour faciliter la précipitation des anthocyanes pendant la fermentation, ce qui est essentiel à l'obtention des rosés pâles. Après cette précipitation, nous y revenons au besoin en cours de fermentation, pour finir d'ajuster la couleur. Nous employons la PVPP

systématiquement pour la syrah et les fins de presse très colorées. Cette colle revient plus cher que la caséine. Mais nos clients nous demandent d'éviter les intrants d'origine animale ou allergènes afin de garder de la souplesse pour se placer sur les marchés. En blanc, nous utilisons la PVPP dans les deux tiers de nos 35 000 hl, mais à plus petite dose que pour le rosé. Sur moût, 10 g/hl suffisent pour éliminer des composés oxydés ou faciliter le débordage. Et à l'assemblage, nous apportons 20 g/hl lorsque c'est nécessaire pour prévenir le pinking. »

exemple, commencer par 30 g/hl de protéines de pois et, en fonction du résultat obtenu, ajouter ensuite 30 ou 40 g/hl de PVPP », précise l'œnologue. À ces doses-là, et à condition de réaliser le collage durant la fermentation, il ne craint pas d'impact négatif sur les thiols. « En collant avant le débordage, en revanche, on risque d'éliminer des précurseurs d'arômes », estime-t-il.

Lorsqu'il s'agit de réduire l'impact organoleptique de tanins trop abondants, Tatiana Paricaud, du laboratoire Dubernet, à Narbonne, dans l'Aude, préconise l'emploi de la PVPP. « Mieux vaut l'ajouter en cours de fermentation. Grâce au bouillonnement fermentaire, elle diffuse mieux et gagne en efficacité, ce qui permet de réduire les doses. Ainsi, 10 à 30 g/hl suffisent à enlever une pointe d'amertume », note-t-elle. Mais

pour rectifier la couleur, elle préfère la caséine, plus efficace et moins coûteuse. De son côté, Erwan Guevel, du laboratoire Natoli & associés, conseille d'utiliser la PVPP en synergie avec la caséine. « En associant les deux à petite dose, on gagne en efficacité. Et grâce à la caséine, on élimine plus de jaune », précise l'œnologue. Pour lui, mieux vaut intervenir tôt. « On peut faire un premier collage léger à la sortie du pressoir, quand on brasse pour enzymiser. Puis on intervient à nouveau si la couleur ne chute pas assez durant la fermentation », précise-t-il. Lorsqu'une stabulation à froid est prévue, il conseille de réaliser un premier débordage grossier après ajout d'une faible dose de PVPP. « La stabulation se fait ainsi sur des bourbes fines, ce qui améliore la netteté aromatique ».

FRÉDÉRIQUE EHRHARD

Sur les blancs, en prévention du pinking

« Le pinking (ou rosissement) est dû à des polyphénols qui changent de couleur au contact de l'oxygène au moment de la mise en bouteille, par exemple », explique Erwan Guevel, du laboratoire Natoli & associés. Le vin blanc devient alors terne, gris, voire rosit carrément si le phénomène est très marqué. Le sauvignon et le vignier sont particulièrement sensibles à ce phénomène. « Ce problème apparaît souvent sur des sauvignons vinifiés en milieu très réducteur afin de protéger les thiols », constate l'œnologue. Pour le prévenir, il conseille un collage préventif au débordage avec de la PVPP et de la caséine, puis une analyse de l'indice de rosissement après l'assemblage. « Sur les vins présentant un risque, un deuxième collage à la PVPP avant la mise permet d'éviter cette déviation de la couleur. »

NOUVELLE LEVURE



SafCEnoTM
SH 12

POUR RÉVÉLER
DES THIOLS INTENSES
ET HARMONIEUX



Cette levure sèche active rehausse les notes de fruits, notamment celles des descripteurs thiols. Sa fraîcheur apporte un bel équilibre et une persistance aromatique en bouche. Elle est idéale pour les vins blancs et rosés fruités, riches et complexes en thiols. Pour en savoir plus, retrouvez-nous sur www.fermentis.com

 **Fermentis**
by Lesaffre

LA VIGNE
avec Vitisphere

PROFITEZ DU SYSTÈME
D'INFORMATION
DU SECTEUR VITIVINICOLE

le plus complet



NOUVEAU

Abonnez-vous directement sur
www.abonnements-gfa.com/lavigne