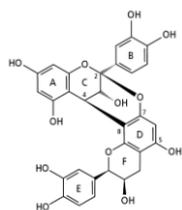


CONTEXTE ET OBJECTIF

procyanidines

Le vin contient naturellement des polyphénols issus de la pellicule, de la pulpe et des pépins. Ils participent à la couleur et la structure des vins.

Les vins blancs contiennent en plus ou moins grande quantité certains polyphénols instables susceptibles de provoquer une évolution de la teinte vers le rose par oxydation. On parle alors de rosissement oxydatif ou pinking des vins blancs.

Le retour d'expérience témoigne d'un effet cépage (sauvignon, muscat, viognier notamment), mais également d'un mode de vinification très protecteur de l'oxydation (pressurage sous inertage par exemple). Dans ce dernier cas, les polyphénols instables n'ont pu être oxydés et éliminés.

UN PEU DE CHIMIE

Les proanthocyanidines, qui constituent les tanins condensés, sont des polymères de flavan-3-ols. Ces molécules se retrouvent dans les vins sous forme de procyanidine.

La dégradation des procyanidines libère des cyanidines, en milieu acide et à chaud. C'est une des formes des anthocyanes et sont donc responsables de la couleur rose. Sans oxygène, la déshydratation lente des procyanidines libère des anthocyanes sous forme de flavènes incolores. À l'inverse, dès leur oxydation (soutirage, pompage, collage, filtration, conditionnement,...) ces flavènes se transforment en ions flavyliums (base de la structure des anthocyanes) colorés en rouge. D'où l'apparition de la teinte rosée.

LE BON MOMENT POUR TESTER LE PINKING

Dans le cas d'un problème récurrent, un traitement préventif en vinification, sans test préalable, est conseillé, avant ou pendant la fermentation alcoolique.



Les contrôles répétés durant toute la vie du vin (photo de famille, contrôles mensuels, étude de collage, de mise, d'après mise) permettent de repérer d'éventuelles sensibilités des vins.

Etude de collage
J - 35 à 30 jours
avant mise

Le **collage** est l'occasion privilégiée de tester la sensibilité du vin au rosissement oxydatif.

Dans le cas d'un résultat positif, nous réalisons un collage spécifique. L'efficacité des traitements est évaluée par un nouveau test = reprise de pinking



Dans le cas d'un pinking avéré après conditionnement, une mesure dans un bref délai de l'oxygène dissous permettra d'évaluer la qualité du conditionnement.

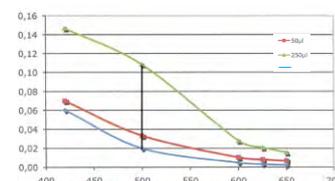
MÉTHODE D'ANALYSE

Au laboratoire, nous réalisons deux tests complémentaires qui s'appuient sur les propriétés physico-chimiques des proanthocyanidines énoncées ci-dessus. Le principe de l'analyse de pinking est de forcer le rosissement du vin par oxydation ménagée à l'aide d'eau oxygénée (H_2O_2).

Le vin est ainsi placé dans les conditions suivantes :

- test 1 : 50 μ l de H_2O_2 pour 10 ml de vin
- test 2 : 250 μ l de H_2O_2 pour 10 ml de vin

Pour chacun de ces tests, un indice est calculé à partir de la différence de densité optique (DO) à 500 nm avant et 24 h après oxydation.

**EXPRESSION DES RÉSULTATS**

Deux indices sont ainsi obtenus, l'indice de rosissement (IR) à partir du test 1 et l'indice de précurseurs (PR) à partir du test 2. Si l'IR est supérieur à 5, on considère que le vin présente une sensibilité forte au rosissement même lors d'une oxydation ménagée et qu'il faut traiter préventivement. Par ailleurs, si l'écart entre IR et PR est élevé, cela signifie qu'il reste des précurseurs du rosissement qui n'ont pas encore été oxydés sur le vin observé et qu'ils peuvent aggraver la réaction en cas de plus forte oxydation. En revanche, si l'écart est faible, le risque d'évolution de la teinte sera limitée. Ces résultats doivent être interprétés par votre œnologue au cas par cas.

