

Raisonner et diminuer les doses de SO₂

Retour d'expérience



Propriétés du SO₂

Marie TRAISSAC

- Antiseptique
- Antioxydant
- Antioxydasique
- Combine les composés responsables du caractère éventé (éthanal...).
- Facilité d'utilisation, faible coût.

Que veut dire raisonner?

- Utiliser le SO_2 à bon escient
- Maitriser l'oxygène dissous
- Produits de substitution
- Bonnes pratiques.

Diminuer les doses de SO₂ à la récolte

- Étape la plus simple (surtout en rouge)

Marie TRAISSAC

#Réactivité

#Organisation

#Matériel adapté

#Votre œnologue

#Bon état sanitaire



Diminuer les doses de SO₂ à la récolte

Marie TRAISSAC

- État sanitaire primordial.
- Vendanger à température fraîche.
- Éviter trituration, écrasement des baies, macération.
- Temps de trajet entre la parcelle et le chai
- Thermorégulation indispensable.

Diminuer les doses de SO₂ à la récolte

Marie TRAISSAC

- Tri de la vendange
- Bennes à couvercles et à double fond.
- Inerter la vendange avec de la carboglace
- Pressoir, circuits et cuves inertés

Diminuer les doses de SO₂ à la récolte

Marie TRAISSAC

- La bioprotection, idéalement dès la benne :
 - Levures de bioprotection ne fermentant pas (*Metschnikowia*)
 - Levures classiques en rouge, surtout pas en blanc/rosé
- Co-inoculation en bactéries lactiques, précoce ou séquentielle, fortement conseillée.

Rappel : SO₂ et pH

Marie TRAISSAC

- Plus le pH est bas, moins il faut de SO₂ libre pour protéger le vin
- Raisonner le sulfitage en élevage par rapport au pH du vin : SO₂ actif.

CONSULTEZ VOTRE ŒNOLOGUE



Assemblée générale - 26 août 2020

Élevage : utiliser le SO₂ à bon escient

- Sulfiter à la bonne dose au bon moment.
- Attention au SO₂ qui combine
- Surveiller le SO₂ libre et l'AV toutes les 3 à 4 semaines

CONSULTEZ VOTRE ŒNOLOGUE



Maitriser l'oxygène dissous

- Ne pas soutirer systématiquement
- Travailler en milieu réducteur, en conservant du CO₂.
- Etape du conditionnement très délicate : mise sous gaz inerte incontournable.
- Enosens propose des audits « oxygène dissous ».

Marie TRAISSAC

CONSULTEZ VOTRE ŒNOLOGUE



Assemblée générale - 26 août 2020

Idées de bonnes pratiques

- Risque microbiologique :
 - Collage et filtration
 - Chitosane
 - Lysozyme
- Acidification

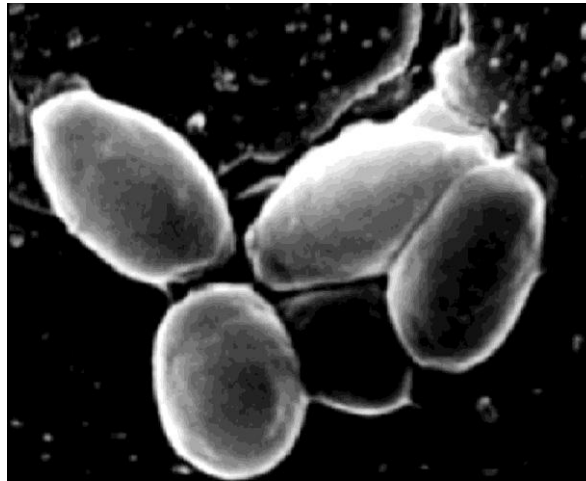
Marie TRAISSAC



CONSULTEZ VOTRE ŒNOLOGUE

Retour d'expérience

- Pas de sulfitage de la récolte à la fin de la FML
- Vins sans SO₂
- Beaucoup de réussites, un seul échec



Retour d'expérience

- La couleur est souvent plus soutenue et plus vive
- Le fruit est plus expressif
- Vins sans SO_2 :
 - Surveiller l'AV toutes les 3 semaines
 - Sont souvent réducteurs et gazeux
 - Proscrire les garde-vins

Pour toute question...

VOS ŒNOLOGUES

Marie TRAISSAC

