



# LABORATOIRES Dubernet

œ n o l o g i e

CONSEIL EN VINIFICATION - ELEVAGE ET TRAVAIL DU VIN - ANALYSE  
ANALYSE FINE - MICROBIOLOGIE DU VIN - AUDIT - EXPERTISE

## DOSAGE DE L'ETHANAL

### Pour une meilleure maîtrise du SO<sub>2</sub>



**L'**acétaldéhyde ou éthanal est la principale molécule combinant le SO<sub>2</sub>.

Avec son dosage en routine, les Laboratoires Dubernet proposent un nouvel outil pour renforcer la maîtrise, du sulfitage

ainsi que de la gestion des apports d'oxygène dans les vins en vinification et en élevage.



#### LABORATOIRES DUBERNET

ZA du Castellas • 35 rue de la Combe du Meunier • 11100 Montredon-Corbières • France  
Tél. : +33 (0)4 68 90 92 00 • labo.dubernet@dubernet.com • [www.dubernet.com](http://www.dubernet.com)

FA1-0-27\_A

# GESTION DES SULFITAGES

## Le dosage de l'éthanal intégrés dans vos suivis de routine

### Origines et conséquences sur les moûts et les vins

Origine microbiologique : L'éthanal  $\text{CH}_3\text{-CHOH}$  est produit par les levures *Saccharomyces Cerevisiae* au cours de la fermentation alcoolique en quantité plus ou moins importante suivant les souches et en particulier en réponse au stress lié aux sulfitages sur moûts ou à des carences. Il est ensuite consommé en partie par les levures et les bactéries lactiques.

Origine chimique : Au cours de l'élevage, il se forme par oxydation directe de l'éthanol en contact avec l' $\text{O}_2$  de l'air. Cette réaction est favorisée par la présence de fer, de cuivre, ainsi que par des pH et des températures élevés.

Conséquences sur les moûts et les vins : L'éthanal est la principale molécule responsable du défaut d'évent sur les vins. Très réactif, il combine très fortement le  $\text{SO}_2$ . On considère que 1 mg d'éthanal combine 1,5 mg de  $\text{SO}_2$ . Toutefois, cette molécule participe à la stabilisation de la couleur des vins rouges et dans l'assouplissement des tanins.

### Les points clés à surveiller

Le dosage effectué est celui de l'éthanal total, composé de l'éthanal libre et de l'éthanal combiné au  $\text{SO}_2$ . Le suivi des valeurs de  $\text{SO}_2$  libre et d'éthanal donne une bonne indication sur l'apparition de l'éthanal libre «piège à  $\text{SO}_2$ » et donc sur le pouvoir combinant du vin. Cela permet de mieux gérer vos apports de  $\text{SO}_2$  ainsi que la conduite de la protection de vos moûts et vins. Les moments clés à surveiller :

- Sur vins non encore sulfités en fin de fermentation alcoolique sur les blancs et rosés, à la fin de la fermentation malo-lactique sur les rouges,
- Pendant la conservation des vins, pour gérer sa politique de sulfitage, valider ses process de protection vis à vis de l' $\text{O}_2$ , piloter une micro-oxygénation et avant un conditionnement.

### L'évolution de l'éthanal au cours de la vie du vin

