



DOSAGE DE L'ETHANAL

Pour une meilleure maîtrise du SO₂



L'acétaldéhyde ou éthanal est la principale molécule combinant le SO₂. 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.



GROUPE LABORATOIRES DUBERNET • www.dubernet.com

ZA du Castellas • 35 rue de la Combe du Meunier 11100 MONTREDON-CORBIERES • +33 (0)4 68 90 92 00 • labo.dubernet@dubernet.com
Rhône Sud • 2260 rte du Grès 84100 ORANGE • +33 (0)4 88 60 04 00 • labo.orange@dubernet.com
Rhône Nord • 485 av. des Lots 26600 TAIN L'HERMITAGE • +33 (0)4 82 77 02 32 • labo.tain@dubernet.com

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' 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 SO_2 . On considère que 1 mg d'éthanal combine 1,5 mg de 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 SO_2 . Le suivi des valeurs de SO_2 libre et d'éthanal donne une bonne indication sur l'apparition de l'éthanal libre «piège à SO_2 » et donc sur le pouvoir combinant du vin. Cela permet de mieux gérer vos apports de 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' O_2 , piloter une micro-oxygénation et avant un conditionnement.

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

