



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

LUTTE CONTRE BRETTANOMYCES

Intégrez les phénols volatils à vos suivis de routine

φ Traces
PHÉNOLS



Le Laboratoire Dubernet propose un outil innovant et unique pour renforcer la maîtrise des problèmes de phénols volatils dans les vins.

A partir de 10 analyses de phénols volatils par an, entrez dans le programme «Phénols Traces», vous donnant accès à un tarif très préférentiel. Le suivi de vos cuvées en routine tout au long de l'élevage est désormais possible.



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

FA1-0-34_A

MAITRISE DU RISQUE BRETTANOMYCES

Intégrez les phénols volatils dans vos suivis de routine

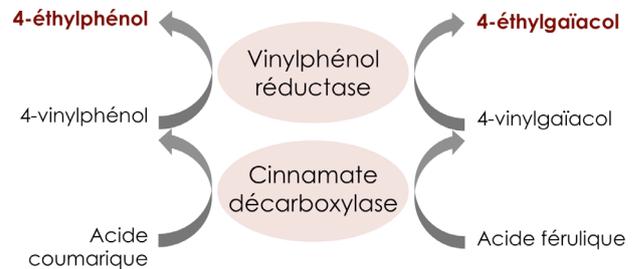
L'action des Brettanomyces est quantifiable

La gestion des phénols volatils constitue un élément primordial de la conservation des vins. Ces molécules, si elles sont présentes au-delà de leur seuil de perception, peuvent altérer un vin, quelque soient sa couleur et sa qualité initiale.

Les phénols volatils sont produits à partir d'acides phénols du raisin, sous l'action d'enzymes propres à *Brettanomyces bruxellensis* et à sa forme sporulante *Dekkera bruxellensis*.

L'analyse des phénols volatils apporte donc une information précise sur l'impact d'une activité de Brettanomyces.

A faible concentration, et avant même d'atteindre le seuil de perception organoleptique, les phénols volatils produits par *Brettanomyces* affectent le fruit du vin et sa précision aromatique.



Chaîne de synthèse des phénols volatils par Brettanomyces

MOLÉCULE	ODEUR	SEUIL DE PERCEPTION
Ethyl-4-phénol	Ecurie, cuir	430 µg/L
Ethyl-4-gâïacol	Epices, clou de girofle	33 à 88 µg/L en fonction de la structure du vin

φ traces des Laboratoires Dubernet

Phénols Traces est un suivi dynamique des phénols volatils dans les vins : une surveillance de l'évolution des composés phénolés au travers de dosages réguliers des éthyl-4-phénol et éthyl-4-gâïacol. Les seuils de détection analytiques de ces molécules sont bien inférieurs aux seuils de perception sensoriel. Ainsi, leur dosage permet de les détecter avant même que le vin ne soit altéré.

Protocole de suivi

Un premier dosage est réalisé dès la fin de la FML ou après les assemblages, toute augmentation mesurée ensuite sera le reflet d'une activité de *Brettanomyces* et permettra une réaction rapide et le traitement du vin avant son altération.

