



LIVRET PRATIQUE

OUTILS POUR LA VALORISATION DES PRESSES

En vinification traditionnelle, les fractions de presse peuvent représenter jusqu'à 20% du volume total de vin. Au-delà de leur intérêt quantitatif, ces presses représentent un véritable «réservoir» de composés phénoliques d'intérêt, qui peut s'avérer utile lors de l'assemblage pour un gain notable de couleur, de rondeur et de structure.

En revanche, la concentration des presses est aussi un vecteur potentiel de défauts organoleptiques et/ou d'instabilité (forte charge microbienne, turbidité et viscosité élevées, richesse en pectines natives du raisin et en glucanes de levures...).

C'est pour cette raison que, dans un objectif de valorisation des vins de presse, les «affiner» est indispensable. Plusieurs leviers permettent de parvenir à cet affinage et à l'extraction des composés recherchés. Ce livret pratique permet de mieux les maîtriser.



Optimisation et mise en valeur des presses

Afin de valoriser au mieux ses vins de presses, il convient d'intégrer dans son schéma de vinification un traitement précoce et adapté visant à améliorer ces fractions.

Les objectifs suivants seront recherchés :

- Conserver les polyphénols d'intérêt
- Clarifier le vin
- Stabiliser la couleur
- Obtenir une stabilité microbiologique
- Gommer la verdeur et l'astringence

Maîtriser les extractions

Dès la vinification, éviter les extractions (pigeage, remontage, délestages) trop poussées pouvant **nuire à la finesse des vins de presse** et apporter des **goûts amers et asséchants**. A mesure que la fermentation avance il faut intervenir plus doucement sur le marc et davantage sur les vendanges peu mûres ou diluées.

De même lors du décuvage, il est préférable de limiter la trituration du marc afin de garder sa qualité intacte. A l'issue du pressurage, selon la durée de macération et le niveau d'extraction du jus, il peut être conseillé de séparer les vins des différentes presses (P1, P2, P3) et de les traiter selon leurs caractéristiques.

À SAVOIR



CLARIFICATION PRÉCOCE ET GESTION MICROBIENNE

D'un point de vue microbiologique, les vins de presse peuvent avoir des niveaux de population de levures *Brettanomyces bruxellensis* et de bactéries lactiques beaucoup plus importants que les vins issus des jus de goutte.

De façon générale, le pH des presses est souvent supérieur à ceux issus des gouttes et par conséquent pour une teneur en SO₂ libre équivalente, le SO₂ actif sera moindre pour les presses. Les presses contiennent également plus de sucres résiduels, de protéines et d'acides aminés. Ces fractions de vin constituent donc une **source de contamination potentielle si un traitement préalable n'est pas réalisé**.

L'emploi d'enzymes et la réalisation d'un collage va bien souvent considérablement **diminuer les populations de bactéries lactiques et des *Brettanomyces*** en dessous du seuil critique, favorable à la production de phénols volatils.

Objectif : Améliorer la clarification et la filtrabilité des vins de presse



L.A SOLUTIONS

- **VinoTaste® Pro** : Formulation enzymatique combinant activité pectinase et activité β -Glucanase (1-3 ;1-6) - 8 à 10 cL/hL
 - ◆ Permet une clarification plus rapide des vins
 - ◆ Complexité aromatique et accentuation de la rondeur du vin
 - ◆ Amélioration de la filtrabilité

L'ajout précoce de solutions de collage va amplement **réduire les charges microbiennes des vins de presse et affiner leur caractéristiques organoleptique** (baisse de l'astringence et de l'amertume, gain en netteté, gain de fruité...).

Objectif : Mise au propre du vin par un collage adapté



L.A SOLUTIONS

- **Naturfine Prestige®** : Préparation spécifique de levures inactivées et enzymes pectolytiques purifiées - 5 à 30 g/hL
 - ◆ Clarification et amélioration de la filtrabilité
 - ◆ Stabilisation de la matière colorante
 - ◆ Elimination des tanins désagréables, apport de rondeur
- **GreenFine® Must** : Protéine de pois pure - 5 à 20 g/hL
 - ◆ Clarification précoce du vin
 - ◆ Elimination des polyphénols oxydés et oxydables
 - ◆ Atténuation de l'amertume
- **Gélatine Spéciale Vins Fins** : Gélatine alimentaire liquide - 5 à 10 cL/hL
 - ◆ Clarification efficace sur un large spectre de vins
 - ◆ Gomme les tanins astringents
 - ◆ Améliore les qualités organoleptiques des vins

Dans le but d'éliminer la flore microbienne présente ou bien de se prémunir de déviations liées aux microorganismes d'altération (bactéries acétiques, Brettanomyces, bactéries lactiques...), l'emploi de produits de biocontrôle peut être systématique sur les vins de presses.

Objectif : Gestion microbienne - maîtriser les populations de microorganismes et éviter les productions de phénols volatils et d'acidité volatile



L.A SOLUTIONS

- **KillBrett® : Chitosane pur d'origine fongique - 4 à 10 g/hL**
 - ◆ Altération des fonctions vitales de certaines levures (notamment *Brettanomyces*) et bactéries
 - ◆ Réduction des populations de microorganismes en suspension dans le vin
 - ◆ Evite l'apparition de phénols volatils
- **KillBact® : Lysozyme et chitosane pur d'origine fongique - 7 à 15 g/hL**
 - ◆ Réduction et contrôle de la charge microbienne globale
 - ◆ Dégradation de la paroi cellulaire des bactéries et de certaines levures
 - ◆ Réduction des risques de production d'acidité volatile ou d'éthyls phénols

Les vins de presse peuvent présenter un côté végétal, notamment lorsque les raisins ont été vendangés en sous maturité. Pour gommer cet aspect, l'emploi de tanins et/ou de bois œnologiques peut être une bonne solution. De plus, l'utilisation de produits à base de polysaccharides d'intérêt permet de rééquilibrer le vin tout en gagnant de la rondeur et de la fraîcheur.

Objectif : Affinage organoleptique



L.A SOLUTIONS

- **Manno'sense® : Mannoprotéines pures spécifiques de parois de levures riches en peptide sapide - 5 à 15 cL/hL**
 - ◆ Atténuation de l'astringence
 - ◆ Augmentation de la rondeur en bouche et de la sucrosité
 - ◆ Apport de fraîcheur et de fruité
- **Tan&Sense® Origin : Tanin de chêne pur chauffe douce - 2 à 10 g/hL**
 - ◆ Affinage organoleptique
 - ◆ Apport de complexité
 - ◆ Respect du fruit
- **Tan&Sense® Expression : Sélection de tanins de chêne chauffe moyenne et de pellicule de raisin blanc - 2 à 10 g/hL**
 - ◆ Affinage organoleptique
 - ◆ Apport de complexité
 - ◆ Respect du fruit
- **Softan® Finition : Sélection de tanins de chêne liés à des polysaccharides d'origine végétale**
 - ◆ Apport de rondeur et de douceur
 - ◆ Harmonise la structure en bouche
 - ◆ Apport de complexité
- **Cubes Enobois® 3D : Chêne de différentes chauffes, 2.2 cm x 2.2 cm - 30 à 50 g/hL**
 - ◆ Diffusion rapide et progressive des composés du bois
 - ◆ Masque le côté végétal
 - ◆ Apport de rondeur et de matière



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

www.lamothe-abiet.com