

Millésime : 2016 | Cépage : Merlot | Région : Riverland, South Australia

## RÉSUMÉ :

En 2016, Oak Solutions Group a initié un essai dans le but de déterminer l'effet à long terme de ses tanins œnologiques trū/tan f2 sur la stabilité de la couleur. Les échantillons issus de cet essai ont été collectés dans une propriété de la région de Riverland en Australie du Sud (millésime 2016). L'objectif était de comparer l'efficacité du tanin œnologique trū/tan f2 à celle d'un produit similaire d'une autre société, leader dans le domaine des tanins de fermentation (Marque X). Cet essai a été conçu pour recueillir des données sur l'effet durable et bénéfique des produits trū/tan sur la couleur des vins. Elles seront utilisées pour répondre aux clients sur la stabilité des vins.

## DOSAGE ET MÉTHODE :

Le dosage utilisé dans l'essai a été basé sur la dose recommandée par la marque X, ajusté selon la teneur totale en tanins. Les produits trū/tan, qui présentent une teneur plus élevée en tanins, doivent être utilisés à une teneur plus faible que la marque X pour comparer les effets des deux produits. Pour cette étude, une dose de 100 ppm a été utilisée pour le tanin de la marque X et une dose de 25 ppm a été utilisée pour le trū/tan f2. Il s'agit d'une dose relativement faible pour l'utilisation de tanins de fermentation trū/tan sur les moûts en rouge. Un témoin non traité a été inclus à l'essai. Les ajouts de tanins ont été effectués avant la fermentation et tous les lots ont été traités de façon similaire. Les trois variables ont été élevées séparément jusqu'à ce que le vin soit mis en bouteille après 12 mois.

## RÉSULTATS :

Les vins ont été analysés dans un premier temps au sein des laboratoires de l'AWRI (Australian Wine Research Institute). Les résultats sont présentés dans les graphiques de 2017. Les données obtenues ont révélé que la modalité trū/tan f2 présente des résultats supérieurs à ceux obtenus avec la marque X et à ceux du témoin pour les analyses suivantes : intensité de la couleur, stabilité de la couleur, teneur en tanins, teneur en composés phénoliques. En outre, le vin traité avec la marque X

présente des indicateurs de couleur et de tanins inférieurs à ceux du trū/tan f2 et du témoin. Les analyses sensorielles ont mis en avant des notes fruitées plus intenses associées à des tanins plus souples. La marque X a été caractérisée par une amertume et des tanins durs. Enfin, le vin témoin présentait des notes végétales.

Les vins ont été laissés en bouteille pour vieillir trois années supplémentaires, et les mêmes analyses ont été réalisées à nouveau en 2020. L'efficacité du trū/tan f2 par rapport à la marque X et au témoin s'est maintenue pour les indicateurs de couleur et de composés phénoliques totaux. Il convient de noter que le témoin sans ajout de tanin a donné de meilleurs résultats que la marque X.

## EXPLICATION DES ANALYSES

- Les points de couleur correspondent à la somme des mesures d'absorption à 420, 520 et 620 nanomètres. Ces longueurs d'onde du spectre visible sont un indicateur de la couleur totale du vin.
- La teinte de la couleur est le rapport entre les valeurs d'absorption à 420 et 520 nanomètres. Elle indique une tendance au rouge ou au jaune. Plus l'indice de teinte est petit, plus la couleur est rouge, et plus l'indice de teinte est grand, plus la couleur est jaune ou brune.
- La mesure des anthocyanes totaux est un indicateur important de la couleur du vin. Elle consiste en la mesure de la somme de tous les composés pigmentés potentiels du vin à un instant t.
- La mesure des anthocyanes polymérisés est un indicateur de la stabilité de la couleur à long terme. Ces molécules sont plus résistantes au blanchiment par le soufre et les effets oxydatifs.
- La mesure des composés phénoliques totaux donne une estimation de la teneur totale en tanins du vin. Elle est exprimée en équivalents d'acide gallique et constitue un indicateur de la qualité du vin.

## 2016 Riverland Essai sur Merlot

Analyses réalisées par le laboratoire ISCO  
Novembre 2020

Couleur					
Intensité de la couleur trajet 1mm	420	520	620	points de couleur	teinte
Control - 2020	0,903	0,812	0,19	1,91	1,112
25 ppm F2 - 2020	1,037	0,994	0,217	2,25	1,043
100 ppm Marca X - 2020	0,884	0,815	0,182	1,88	1,085

Couleur		Tanins	
Anthocyanes totaux		Composés phénoliques totaux	
Control - 2020	3,22	Control - 2020	0,88
25 ppm F2 - 2020	4,07	25 ppm F2 - 2020	1,18
100 ppm Marca X - 2020	3,34	100 ppm Marca X - 2020	0,96

Stabilité de la couleur		Stabilité de la couleur	
Anthocyanes co-pigmentés		Anthocyanes polymérisés	
Control - 2020	2,44	Control - 2020	2,22
25 ppm F2 - 2020	3,10	25 ppm F2 - 2020	2,92
100 ppm Marca X - 2020	2,54	100 ppm Marca X - 2020	2,29

