



# DICOENOS RHÔNE

Dubernet, Natoli & Associés

## 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 le Laboratoire Dicoenos Rhône propose un nouvel outil pour renforcer la maîtrise du sulfitage, et la gestion des apports d'oxygène dans les vins.

**DICOENOS RHÔNE**

Site d'Orange - 2260, route du Grès - 84 100 ORANGE - Tél. : + 33 (0)4 88 60 04 00 - labo.orange@dicoenos.com  
Site de Tain L'Hermitage - 485, av. des Lots - 26 600 Tain L'Hermitage - Tél. : +33 (0)4 82 77 02 32 - labo.tain@dicoenos.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' $\text{O}_2$  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 clefs 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 clefs 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

