



ROSISSEMENT OXYDATIF DES VINS BLANCS

PINKING

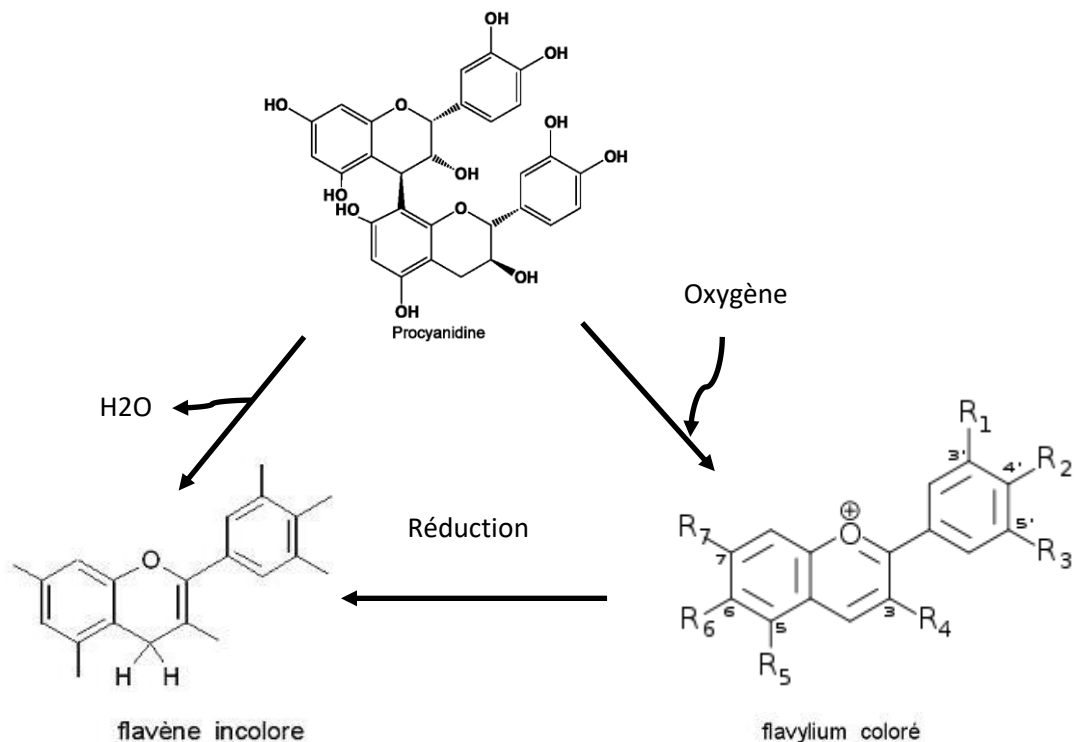
I. Le rosissement oxydatif des vins blancs, généralités

A. Le pinking, ... c'est quoi ?

Le pinking ou « rosissement oxydatif » est un défaut du vin blanc lié à l'évolution de la couleur vers le gris-rose. Une oxydation ménagée provoquée lors de mouvements de vins (pompage, filtration, stabilisation au froid ou mise en bouteille) est la cause principale du rosissement de vins blancs sensibles. On sait par ailleurs qu'un vin froid (température < 13°C) dissout plus volontiers l'oxygène. Une mauvaise maîtrise de l'oxygène associée à une température de manipulation faible provoquera donc plus facilement cette déviation si le vin est sensible. Les maturités poussées et les faibles rendements augmentent la quantité de polyphénols des raisins et des vins.

Les observations montrent que les vins jeunes vinifiés et élevés en conditions réductrices sont souvent les plus sensibles.

On sait que les composés formés ne sont ni sensibles au SO₂ ni sensibles à la variation de pH. Ils sont par contre sensibles à l'exposition à la lumière : le *Traité d'œnologie Tome 1* précise ainsi que la couleur rosée disparaît naturellement après quelques semaines. Les Procyanidines du vin, en présence d'oxygène se transforment en Anthocyanidols légèrement colorés. En phase réductrice, ces Procyanidines se dégradent lentement pour donner des Flavènes incolores. Malheureusement, ce défaut peut s'accompagner d'une évolution prématurée du vin et d'une perte aromatique.



B. Tester le risque de rosissement de mon vin blanc, c'est possible

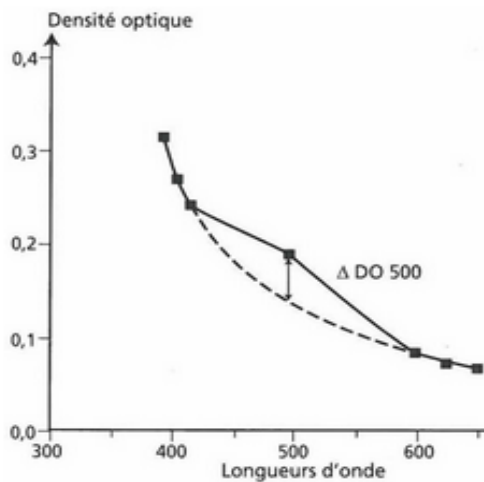
Il existe une méthode qui permet d'évaluer précocement le risque de rosissement d'un vin blanc. Ce test donnant un « Indice de rosissement » peut se faire dès la fermentation et permet ainsi d'envisager des collages précoces qui dénatureront moins le vin à venir. Ce test se réalise aussi sur les vins finis. Il consiste à mesurer la différence de densité optique à 500nm avant et 24 heures après ajout d'eau oxygénée à l'échantillon. Le résultat est exprimé en Indice de Rosissement (IR).

La mesure de l'« Indice de rosissement » donne :

A_0 l'absorbance obtenue à 500 nm dans le vin sans ajout d'eau oxygénée et A_n celle obtenue à 500 nm dans le vin traité à l'eau oxygénée.

$$IR = (A_n - A_0) * 100$$

Le risque de rosissement existe si cet indice est supérieur à 5. Ainsi, plus le ΔDO_{500} est élevé plus le risque de rosissement est grand. Il est alors impératif de traiter le moût ou le vin.



Source : *Traité d'œnologie Tome1.*

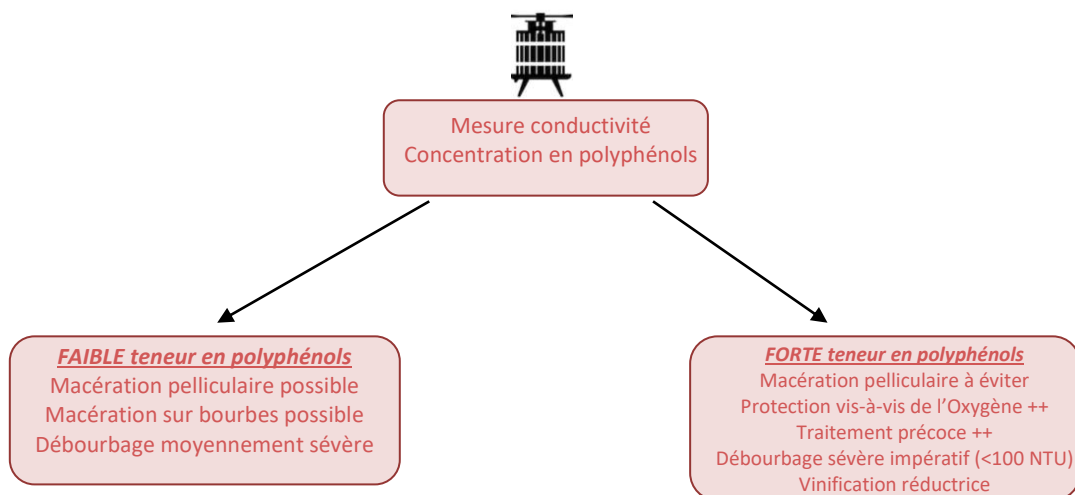
Ce test, réalisé précocement sur les vins ou cépages habituellement sensibles permet de connaître la fragilité du futur vin vis-à-vis de ce phénomène.

II. Mon vin blanc présente un I_R élevé, que dois-je faire ?

A. En vinification sur moût

Certains cépages sont plus sensibles à ce phénomène (Sauvignon, Viognier, Muscat, etc) et il convient de les traiter en connaissance de causes. LACO vous propose une mesure de l'Indice de rosissement (I_R) précoce qui permettra de gérer ce problème très tôt dans l'itinéraire technique. Votre œnologue en collaboration avec le vinificateur pourra alors décider d'opérations à mettre en place pour diminuer ce risque et/ou protéger le vin.

L'entrée des raisins blancs doit se faire en limitant au maximum les oxydations et macérations. Il est donc nécessaire d'être vigilants, de maîtriser la température et de limiter les triturations des raisins. Concernant le pressurage, le fractionnement des jus en fonction de leur charge en polyphénols permet d'en limiter la présence ou du moins de séparer les moûts les plus chargés. La mesure de la conductivité permet une séparation de ces jus puisqu'elle est corrélée à la charge en polyphénols.



Une autre technique consiste à utiliser le phénomène d'hyper oxydation qui vise à apporter de l'oxygène en saturation dans le moût et ainsi éliminer de façon très précoce la fraction de polyphénols sensibles à l'oxydation.

La littérature et les sites spécialisés préconisent l'utilisation précoce de fortes doses de PVPP (autour de 100 g/hl) associée à l'emploi de bentonite. Ces traitements peuvent permettre de diminuer le risque de « rosissement oxydatif », mais restent controversés et des essais en laboratoire sont le meilleur moyen de tester leur efficacité.

Le phénomène de « rosissement oxydatif » fait donc intervenir les polyphénols présents dans les moûts et vins blancs. Ainsi, en vinification, dès les premières phases de traitement des raisins, l'objectif est de diminuer le potentiel d'oxydabilité des jus et donc de protéger, séparer et traiter les moûts sensibles.

La mesure de l' I_R précoce et l'expérience de chaque vinificateur permet de connaître la sensibilité de chaque moût. Le traitement dès les phases de fermentation permet d'éliminer plus efficacement les éléments sources de ce rosissement et de ne pas faire subir au seul vin fini, les traitements indispensables à la stabilité du produit final. La PVPP aux doses maximales, les protéines de pois, les

charbons et les caséines sont des « outils » qui nous permettent très tôt de commencer à traiter le problème. LACO réalise des essais de collage permettant d'adapter les traitements au plus juste (nature du traitement et la quantité adaptée à chaque cépage en fonction de l' I_R mesuré).

B. En élevage

Il est reconnu que l'élevage sur lies diminue la sensibilité des vins blancs au « rosissement oxydatif ». L'élevage sur lies totales en barriques permet de diminuer l'indice de polyphénols totaux et de ce fait limite la proportion de polyphénols oxydables responsables de ce rosissement.

La sensibilité d'un vin au rosissement n'évolue pas lors d'un élevage sur lies fines. L'effet des lies totales est donc un élément majeur du traitement des vins dont l'indice de rosissement est élevé.

Les traitements classiques PVPP, protéines de pois, bentonite, etc., sont toujours possible mais leur impact aromatique sera certainement plus important avec une efficacité relative.

C. Sur vin fini avant la mise

Le collage à la caséine présente très peu d'effet sur la baisse de l' I_R mais peut s'avérer efficace pour éliminer les polyphénols. Selon ce que l'on peut lire sur le site du *Vinnopôle*, « une étude espagnole (Lamuela-Raventos et al. 2001) a montré que des doses élevées de PVPP (100 g/hl) permettaient de réduire la sensibilité des vins blancs au pinking de 74% ». Nous remarquons en pratique qu'au-delà de la difficulté de traiter un vin à cette dose, les effets d'un tel collage ne sont pas systématiques et doivent de plus être effectués très tôt et donc plutôt en vinification pour voir de bons résultats. La PVPP est de plus interdite pour les vinifications de vins Bio (CE n°203-2012). A ce propos, le traité d'œnologie indique que le traitement à la PVPP « ne s'avère pas capable de diminuer significativement la sensibilité au rosissement » (*Traité d'œnologie Tome 1*). Reste, pour traiter un vin fini, l'ajout d'acide Ascorbique à 45 mg/l qui semble le seul traitement préventif efficace. Il est évident que l'ajout d'acide ascorbique associé à une sensibilité du vin au « rosissement oxydatif » nécessite des précautions toutes particulières vis-à-vis de l'oxygène et de l'emploi du SO₂. Le vin traité devra donc être protégé de l'oxygène et sulfité à 25 mg/l de SO₂ libre minimum suivant le vin. La mise devra être parfaitement contrôlée avec une dissolution d'oxygène minimale. LACO réalise des audits oxygènes qui permettent d'évaluer l'oxygène apporté lors d'une mise.

III. Conclusion

Le « rosissement oxydatif » de vins blanc appelé aussi Pinking est un problème de plus en plus rencontré. Le réchauffement climatique et la sensibilité de certains cépages souvent poussés dans leur maturité nous oblige à traiter de nombreux vins.

LACO, à travers son expertise et son expérience permet aux vinificateurs d'apprécier le risque qu'encourt le moût ou le vin face à ce problème en mesurant l'IR. Cette mesure associée à l'historique des parcelles permet d'adapter très tôt l'itinéraire technique. En effet, peu de solutions sont possibles pour traiter le problème de manière curative, une fois la couleur rosée apparue.

LACO met à profit son expérience, ses moyens techniques et scientifiques pour accompagner les vinificateurs dont certains vins blancs présentent cette altération.



Œnologue

Port : 06 24 00 26 13

Email : a.douziech@laco-laboratoire.com