

# Pratiques actuelles dans la gestion du trouble du Pommeau

**a**GRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRES D'AGRICULTURE  
NORMANDIE

Janvier 2019

Jean Paul SIMON



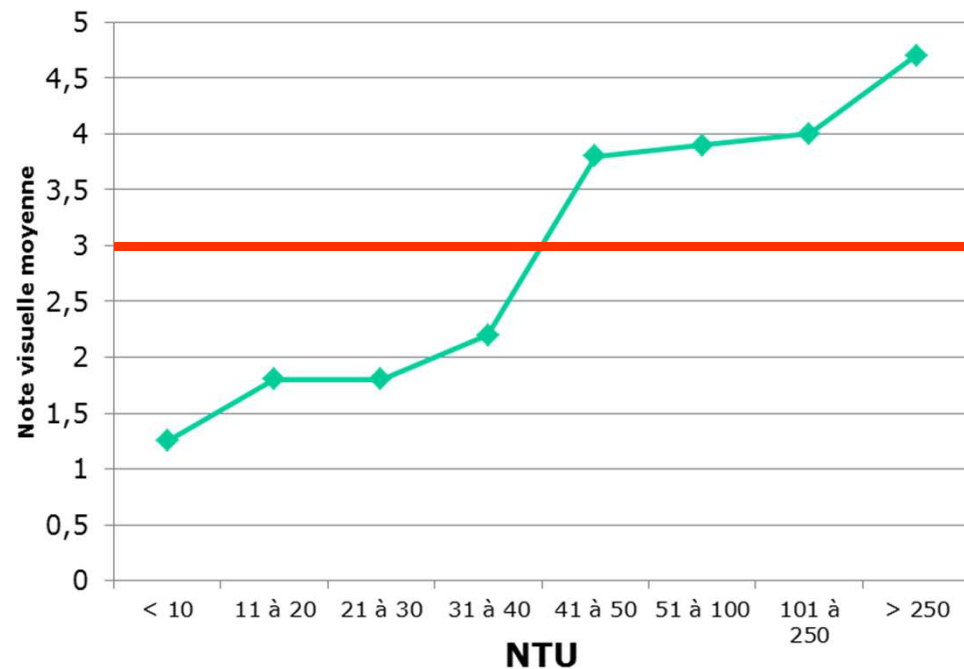
# Les éléments de diagnostic



## Objectifs de turbidité

- ☑ 46 pommeaux de turbidité variable
- ☑ Mesure de la turbidité à l'aide d'un turbidimètre de Hach
- ☑ Notation de la turbidité par un jury de 30 professionnels

1	Brillant
2	Limpide
3	Opalescent
4	Voilé
5	Trouble



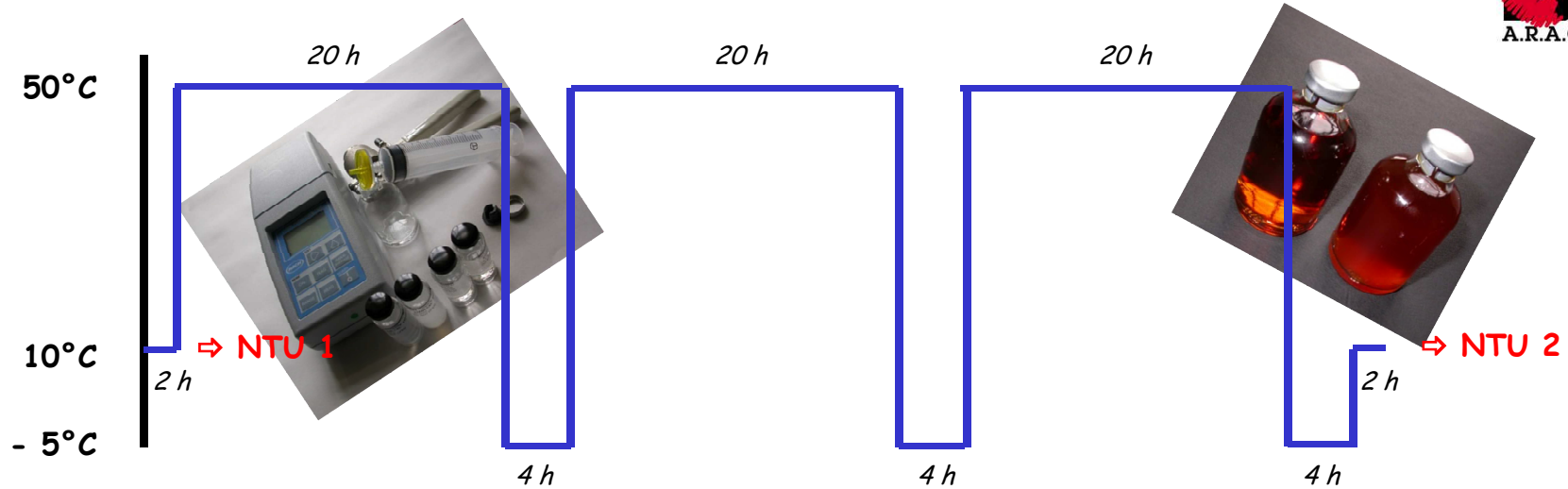
⇒ Idéal < 10 NTU

⇒ Acceptable < 40 NTU

# Les éléments de diagnostic



## Le Test Prédicatif Stabilité Pommeau



**Interprétation**

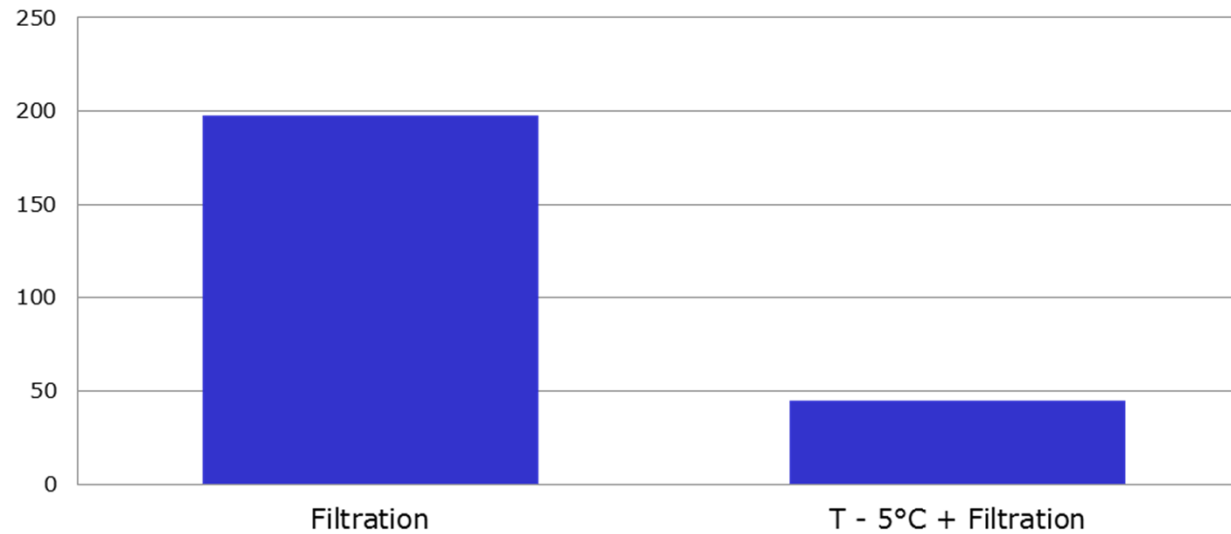
NTU2 – NTU1	Risque moyen d'erreur		
	Objectif : Parfait < 10 NTU	Objectif : Bien < 20 NTU	Objectif : Acceptable < 40 NTU
< 1	16 %	8 %	< 0.1 %
1 à 2	27 %	13 %	< 0.1 %
2 à 5	52 %	31 %	15 %
5 à 10	87 %	43 %	30 %
10 à 20	91 %	74 %	47 %
20 à 40	97 %	92 %	78 %

# Les moyens d'intervention



## *Le Traitement au froid*

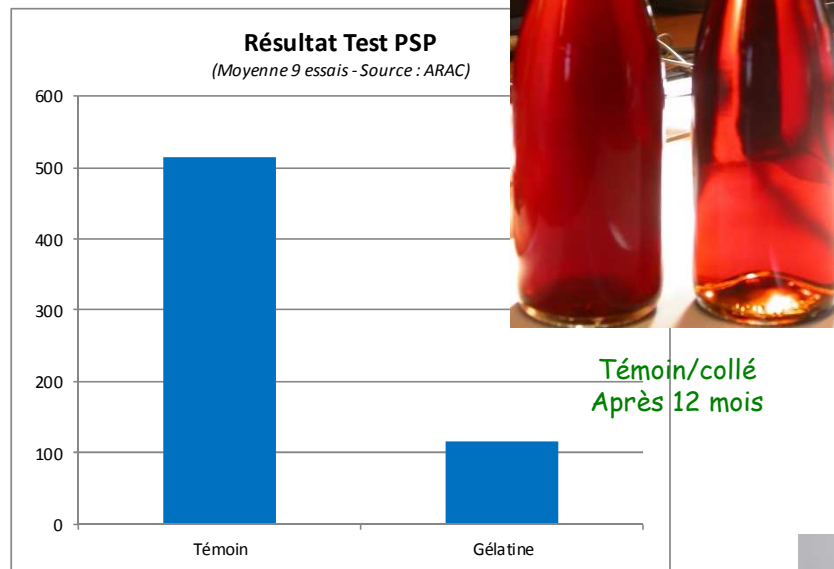
**Résultat du test PSP (NTU)**  
(Moyenne sur 15 essais – Source : ARAC)



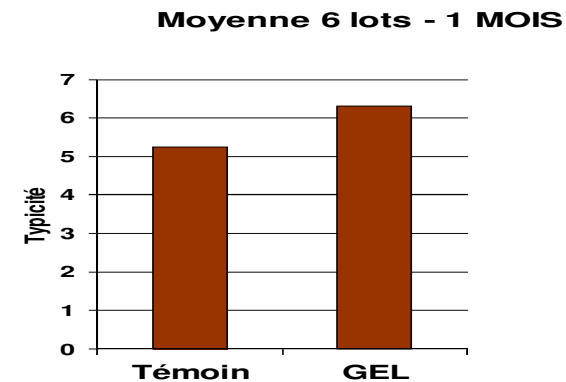
# Les moyens d'intervention



## Le collage à la gélatine



⇒ Avec une augmentation potentielle de la note de dégustation



⇒ Mais avec le risque d'une perte de couleur

⇒ Le collage à la gélatine améliore la stabilité



# Les moyens d'intervention



## La maîtrise de l'oxydation

### Incidence du niveau d'oxygénation À la mise en bouteille

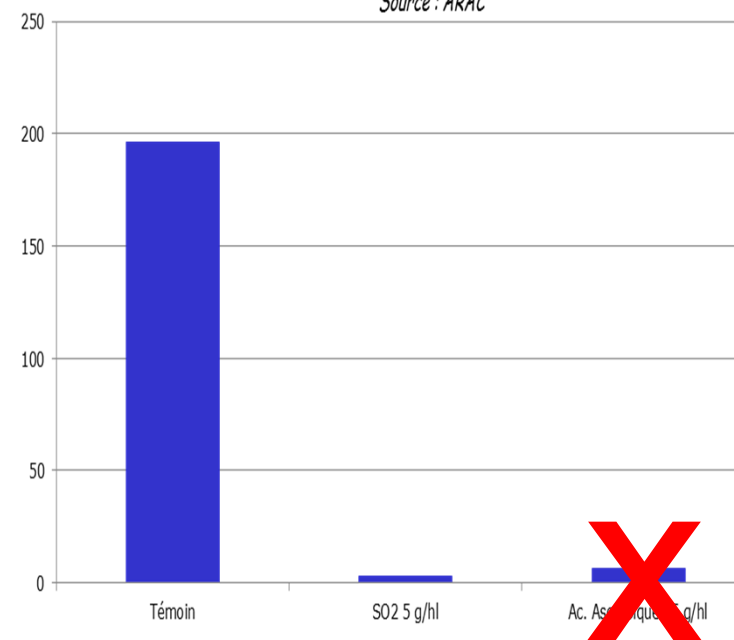
Moyenne sur 30 essais - Source : ARAC

Modalité	NTU Moyenne
Désoxygéné	7,2
Normal	53,5
Suroxygéné	276

### Intérêt des antioxydants

Turbidité après 6 mois de bouteille - Moyenne sur 5 essais

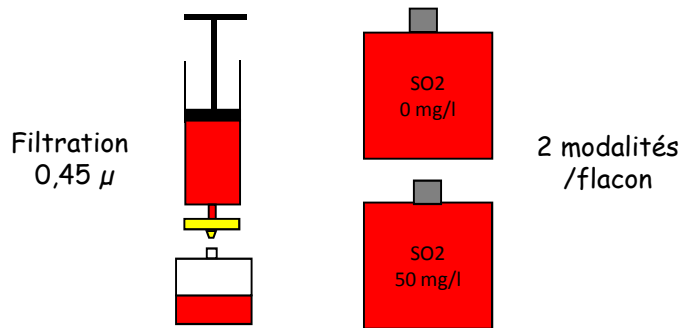
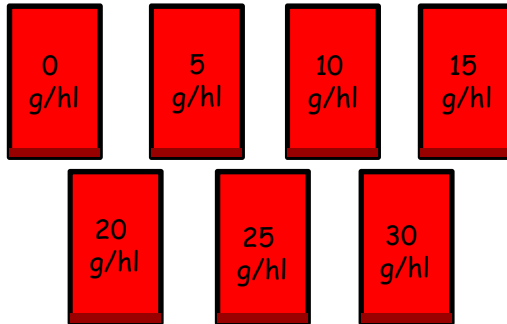
Source : ARAC



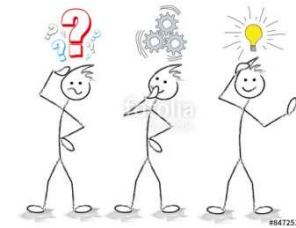
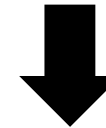
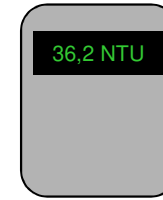
# Application



200 ml + gélatine

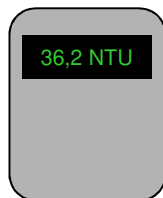


Test  
PSP



Dégustation

Couleur



Test  
PSP



# Application



## Cas concrets

Modalités	SO2 mg/l	0	50	0	50	0	50	0	0
	Gélatine g/hl	0	0	5	5	10	10	15	20
<i>Producteur 1 Pommeau 2015</i>	Test PSP NTU	7,4	4,5	2,6	1,5	1,6	1,2	2,6	5,6
	Dégustation	++	++	++	++	++	++	++	+
	Couleur	++	++	++	++	+	+	+	+
<i>Producteur 2 Pommeau 2015</i>	Test PSP NTU	1,8	0,6	3	2,8	3,4	3,1		
	Dégustation	++	++	++	++	++	+		
	Couleur	++	++	++	++	++	+		
<i>Producteur 3 Pommeau 2010</i>	Test PSP NTU	90	60	40	20	10	2,5	11	18
	Dégustation	+	+	+	+	+	+	+/-	+/-
	Couleur	++	++	+	+	+/-	+/-	+/-	-