

Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Les arômes variétaux : les premiers éléments dans les cidres et leur gestion dans les vins



Pascal POUPARD (IFPC) & Frédéric CHARRIER (IFV)

Entretiens cidricoles

SIVAL 2023



Rappels sur les thiols variétaux



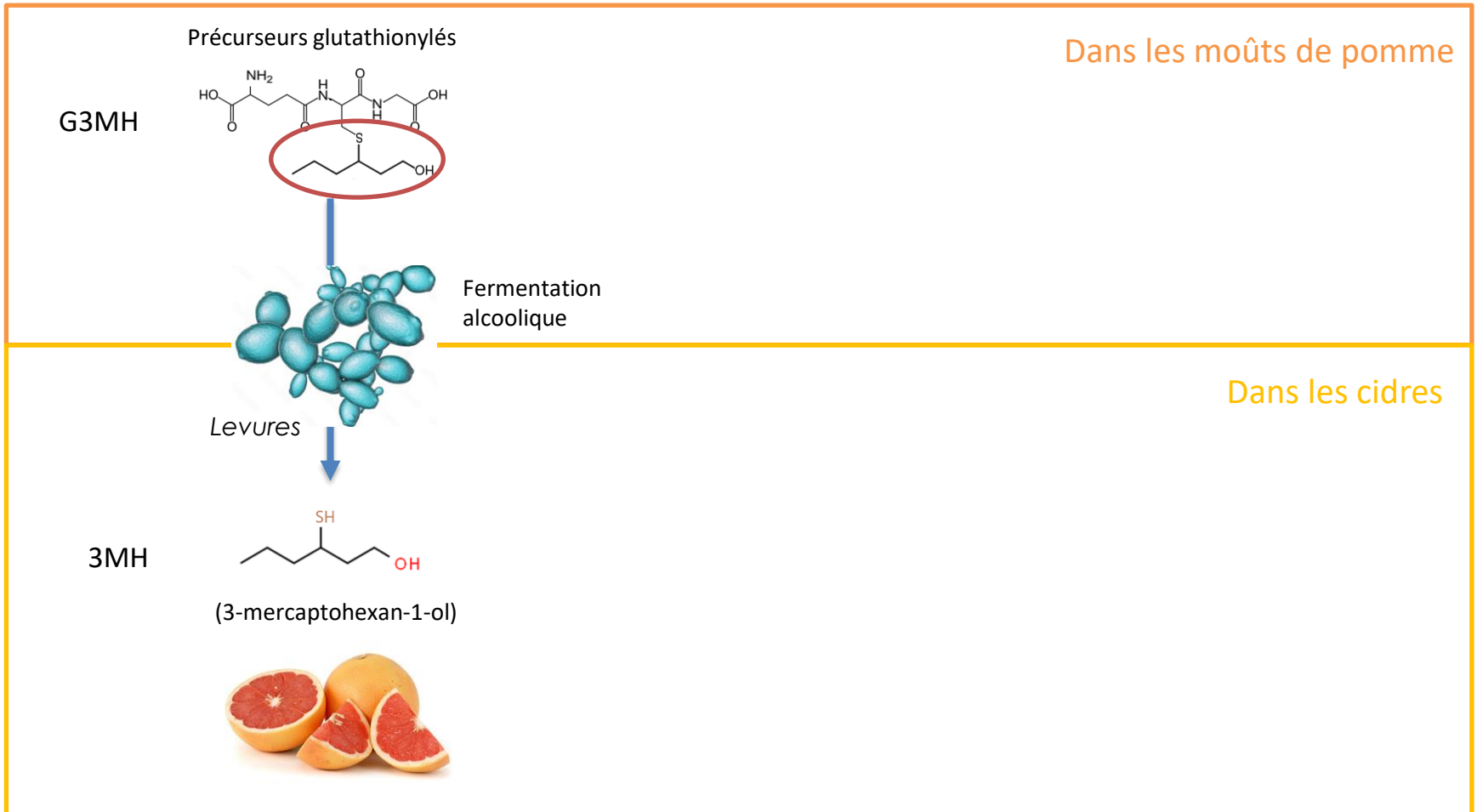
Comment se forment les thiols variétaux ?



Rappels sur les thiols variétaux



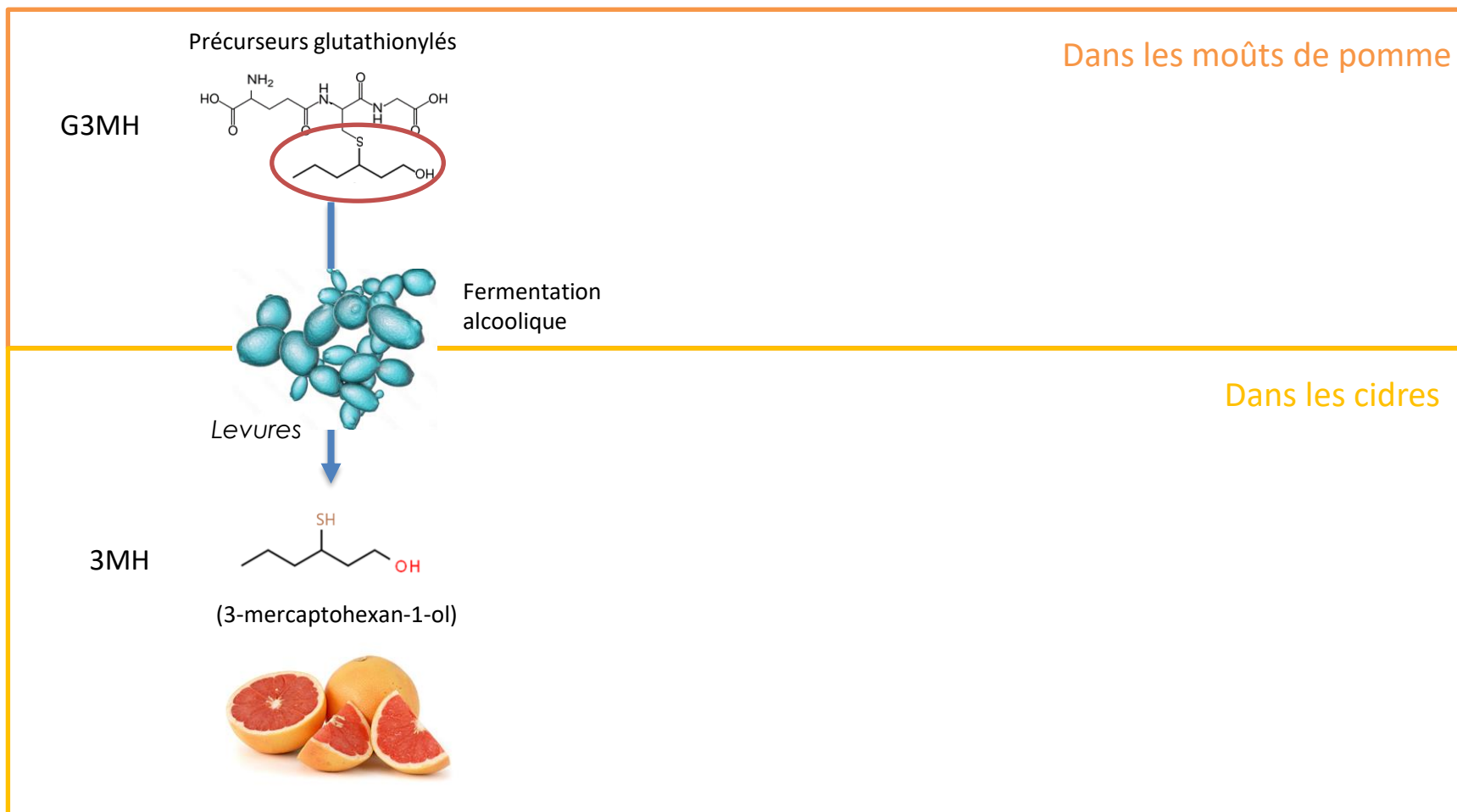
Comment se forment les thiols variétaux ?



Rappels sur les thiols variétaux



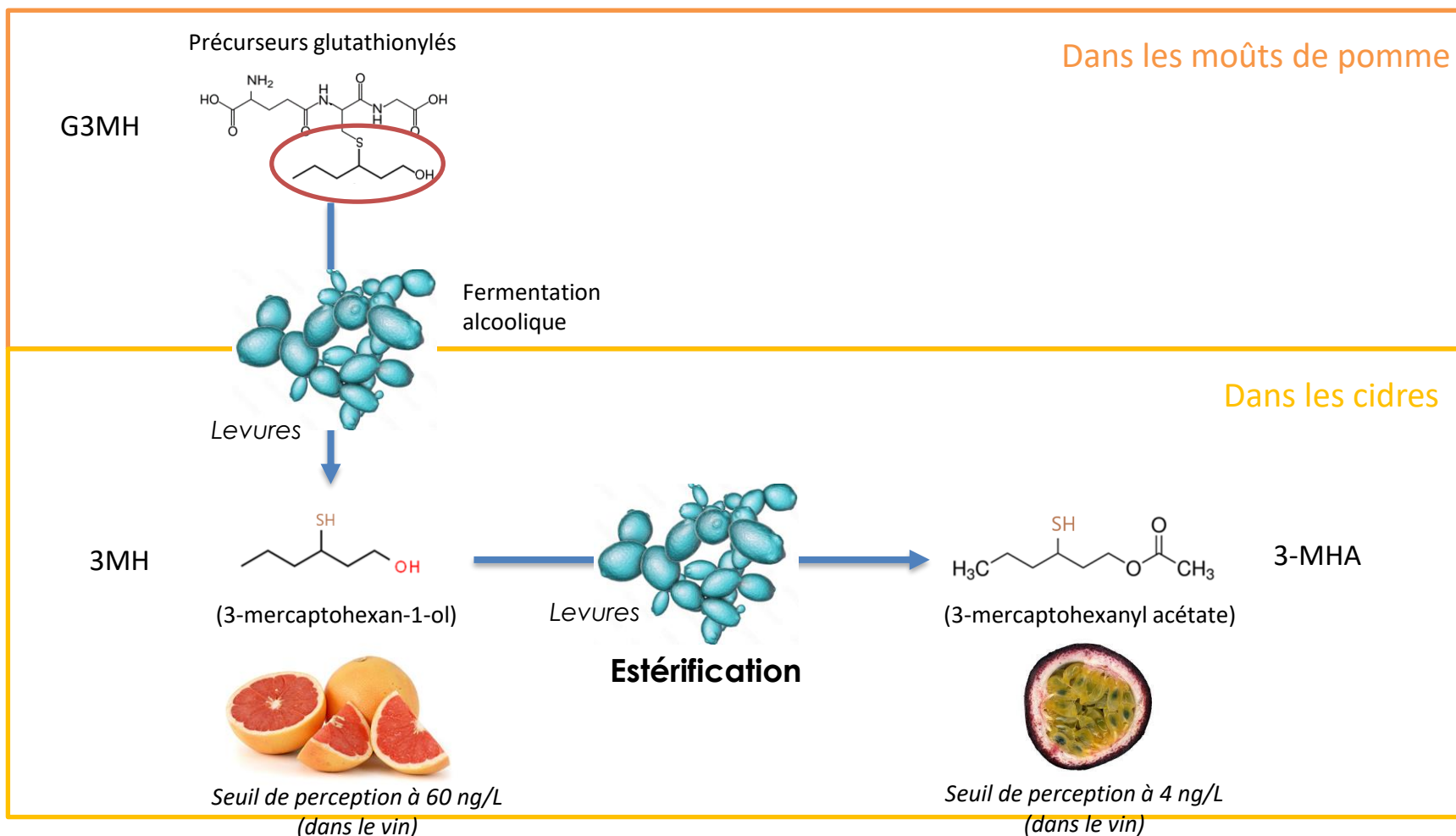
Comment se forment les thiols variétaux ?



Rappels sur les thiols variétaux



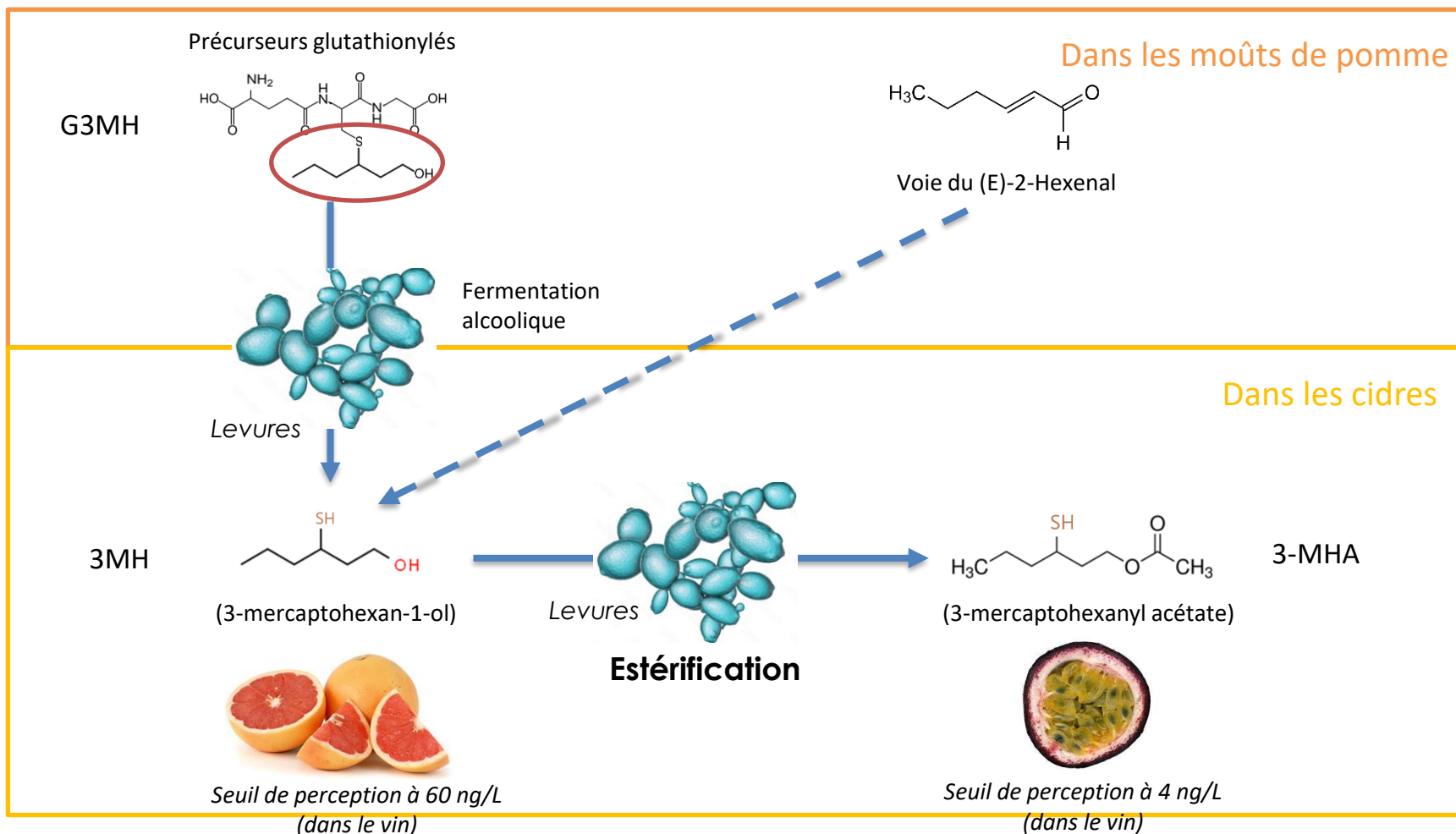
Comment se forment les thiols variétaux ?



Rappels sur les thiols variétaux



Comment se forment les thiols variétaux ?



Contexte général



Matière première

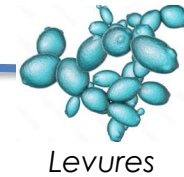


Procédés

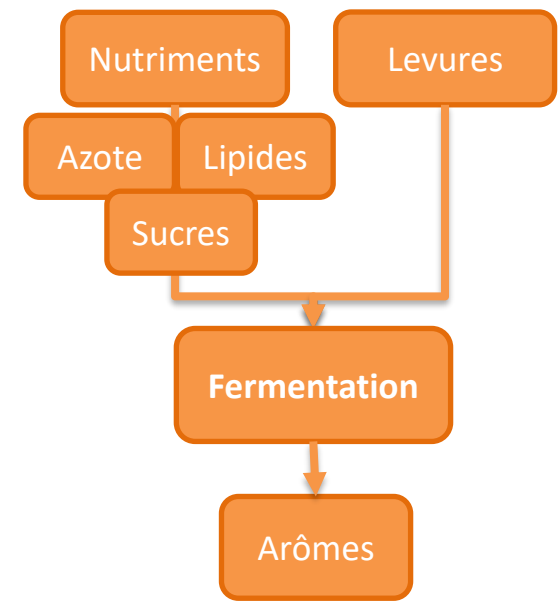
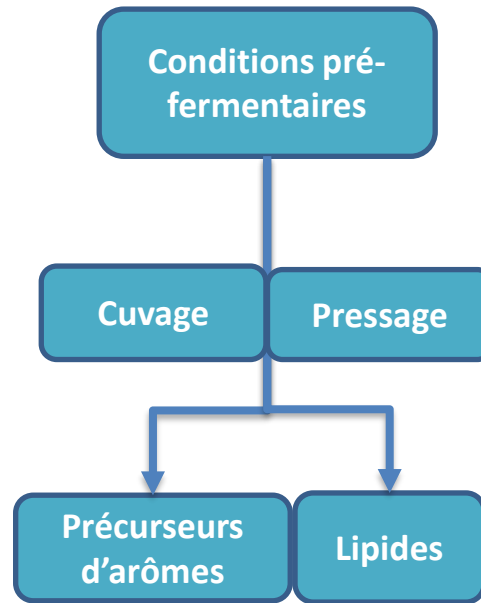
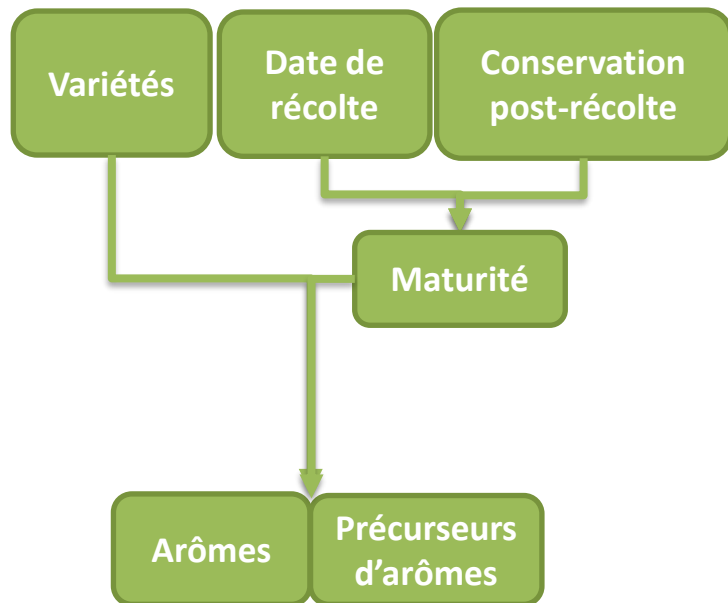


Photo de Y. Corven

Conditions fermentaires



Levures



Matière première & précurseurs



Matière première

Procédés

Conditions fermentaires

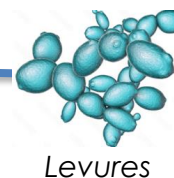
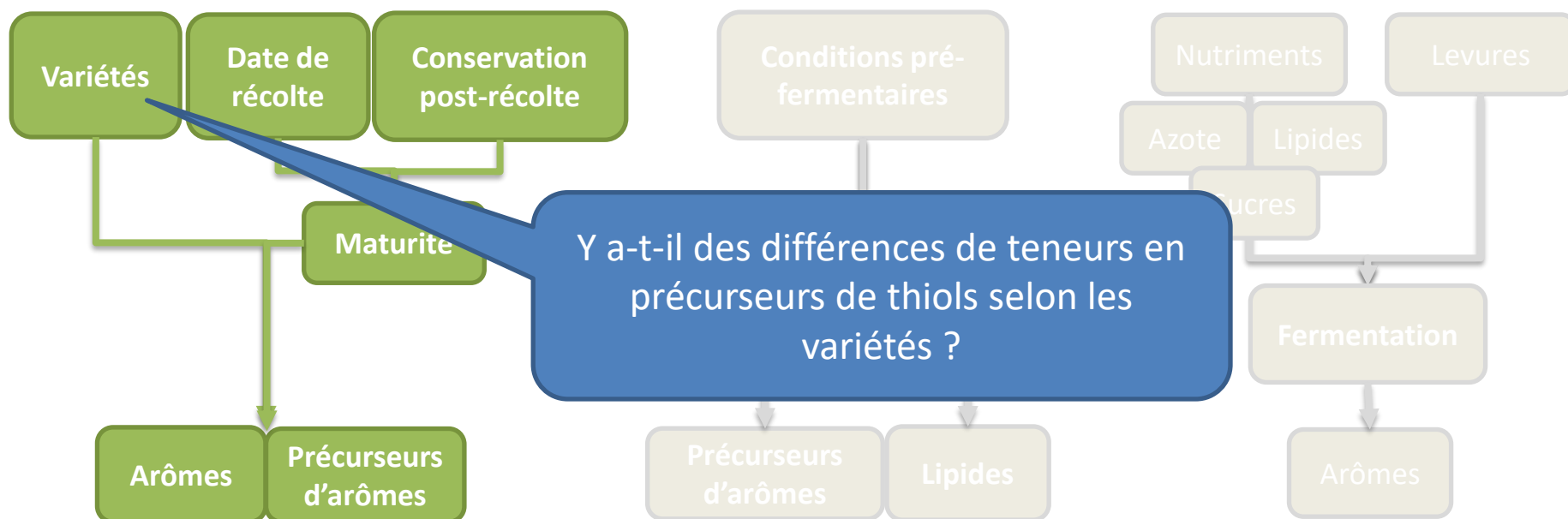


Photo de Y. Corven

Levures

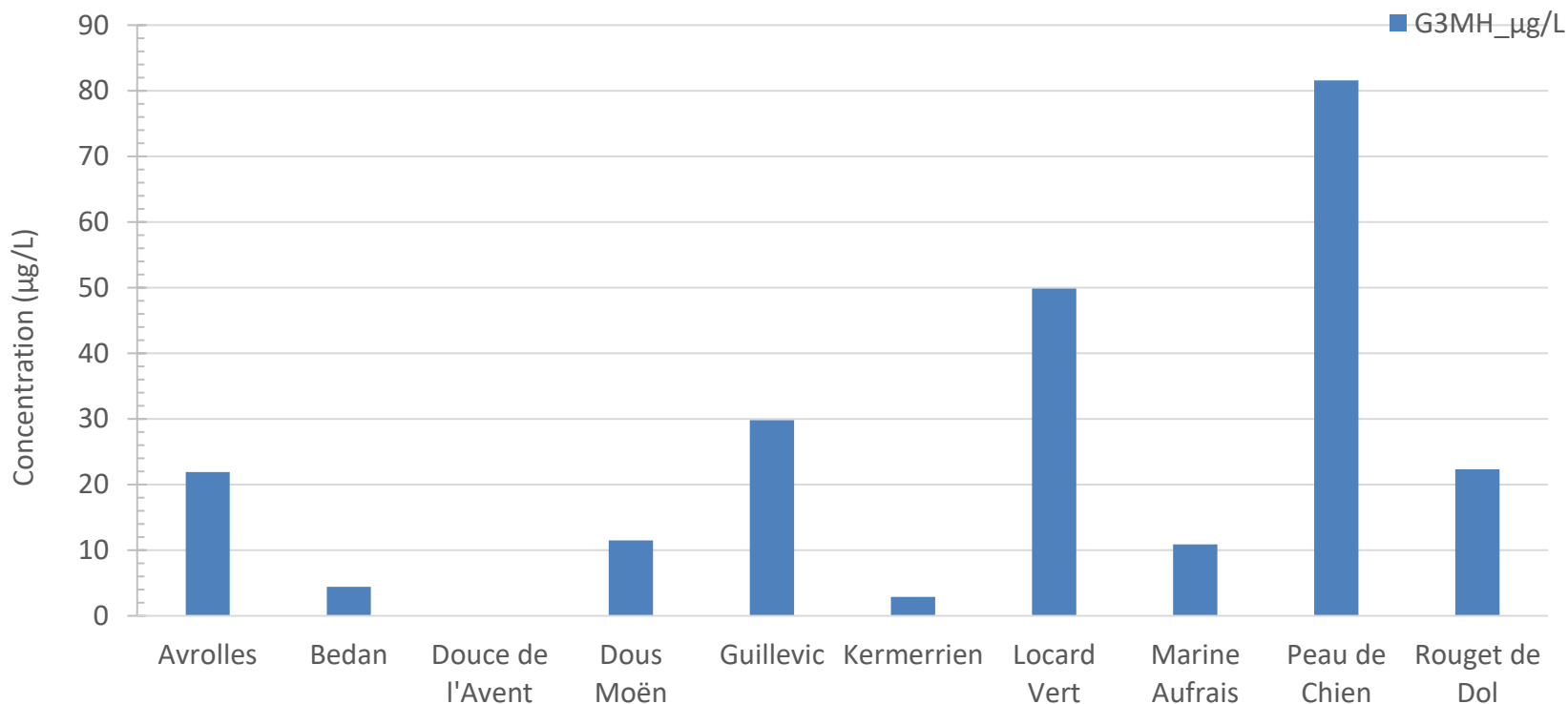


Matière première & précurseurs



🌀 Teneurs en précurseurs de « thiols variétaux »

🌀 Dans les moûts de 10 variétés



🌀 Différents profils en précurseurs de thiols variétaux selon les variétés !

Matière première & précurseurs



Matière première

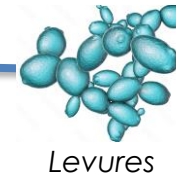


Procédés

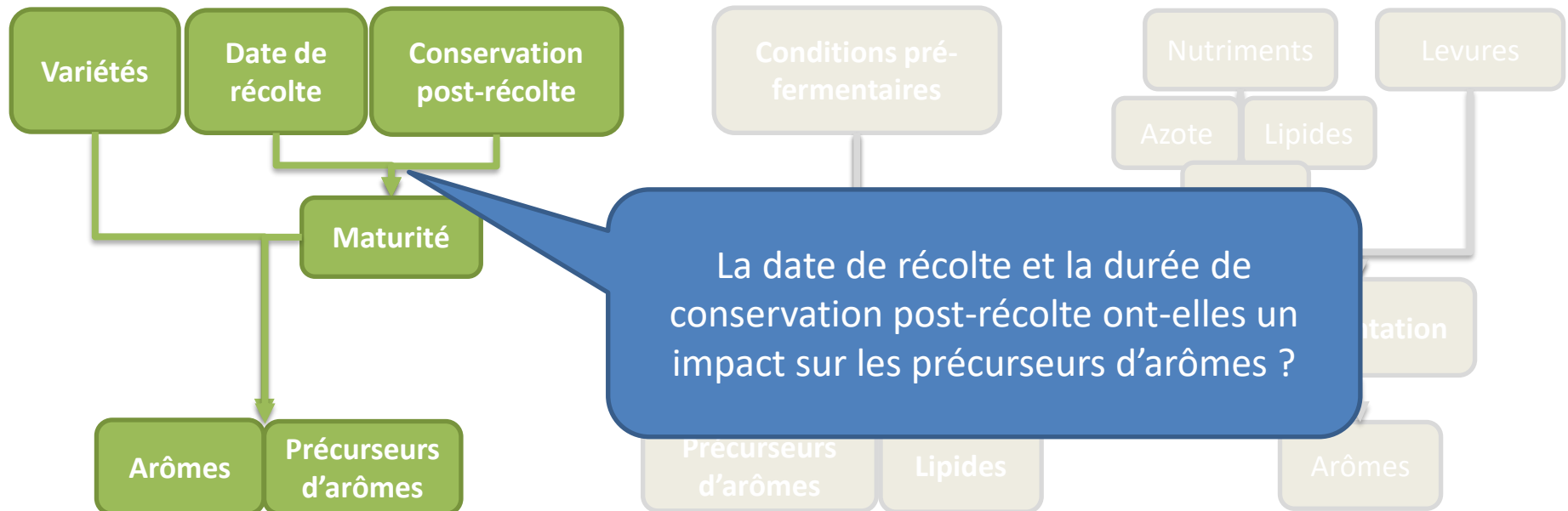


Photo de Y. Corven

Conditions fermentaires



Levures



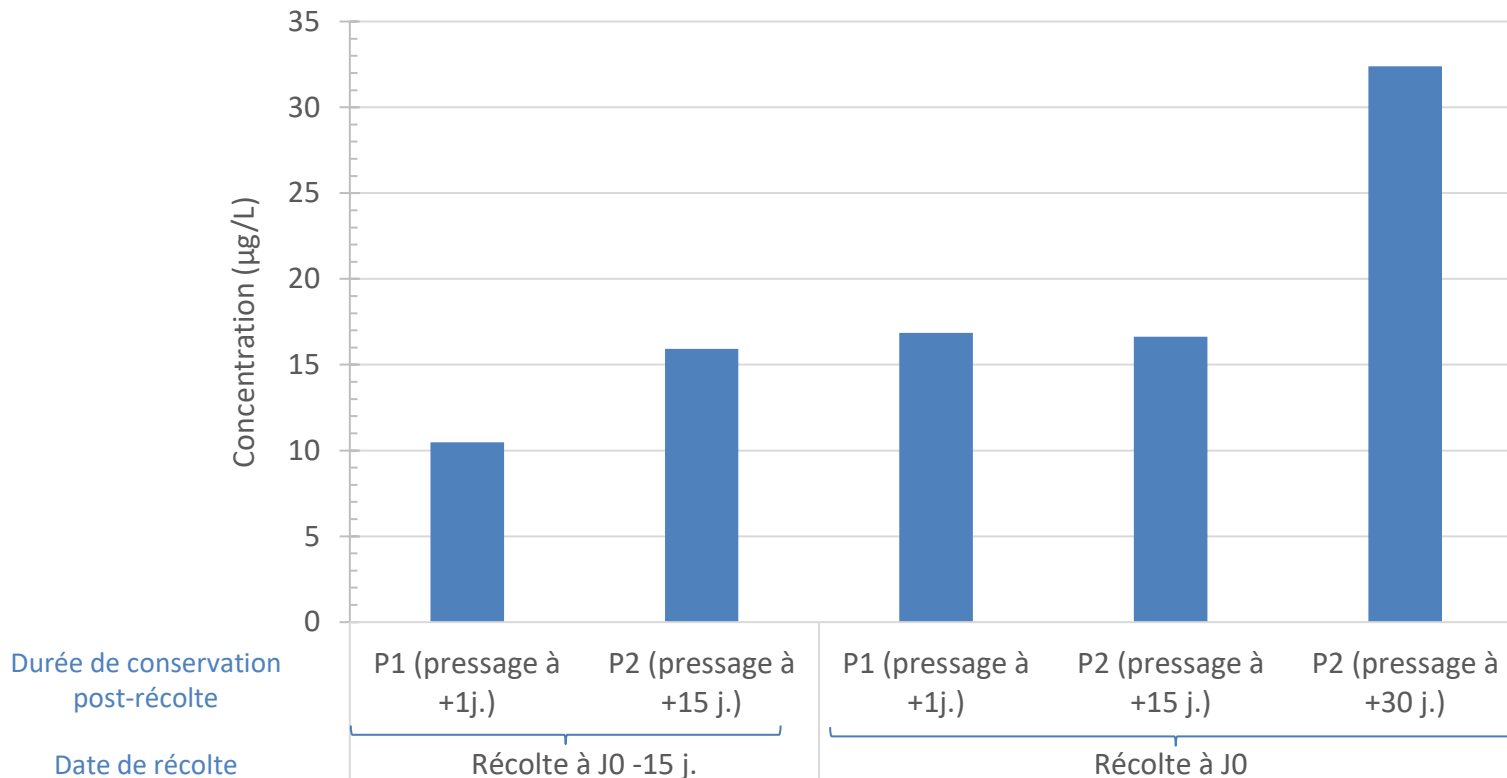
Matière première & précurseurs



🌀 Teneurs en précurseurs de thiols variétaux

🌀 Dans des moûts bruts de la variété '*Guillevic*'

■ G3MH (µg/L)



🌀 Effet de la date de récolte et la conservation post-récolte

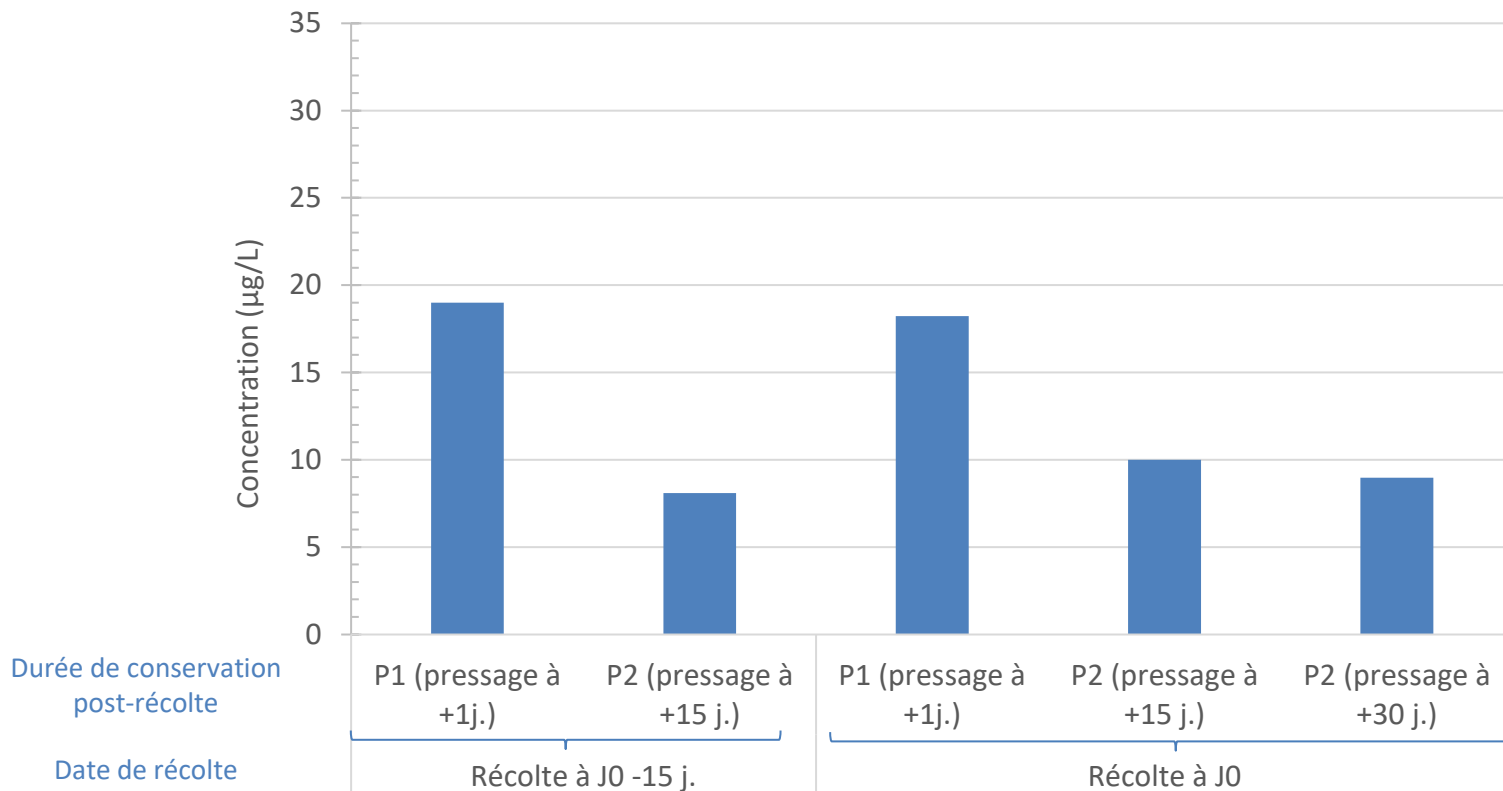
Matière première & précurseurs



↳ Teneurs en précurseurs de thiols variétaux

↳ Dans des moûts bruts de la variété '*Peau de chien*'

■ G3MH ($\mu\text{g/L}$)



↳ Effet inverse par rapport à la variété '*Guillevic*'

Procédés & Arômes



Matière première

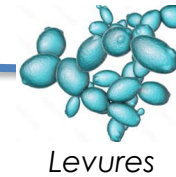


Procédés



Photo de Y. Corven

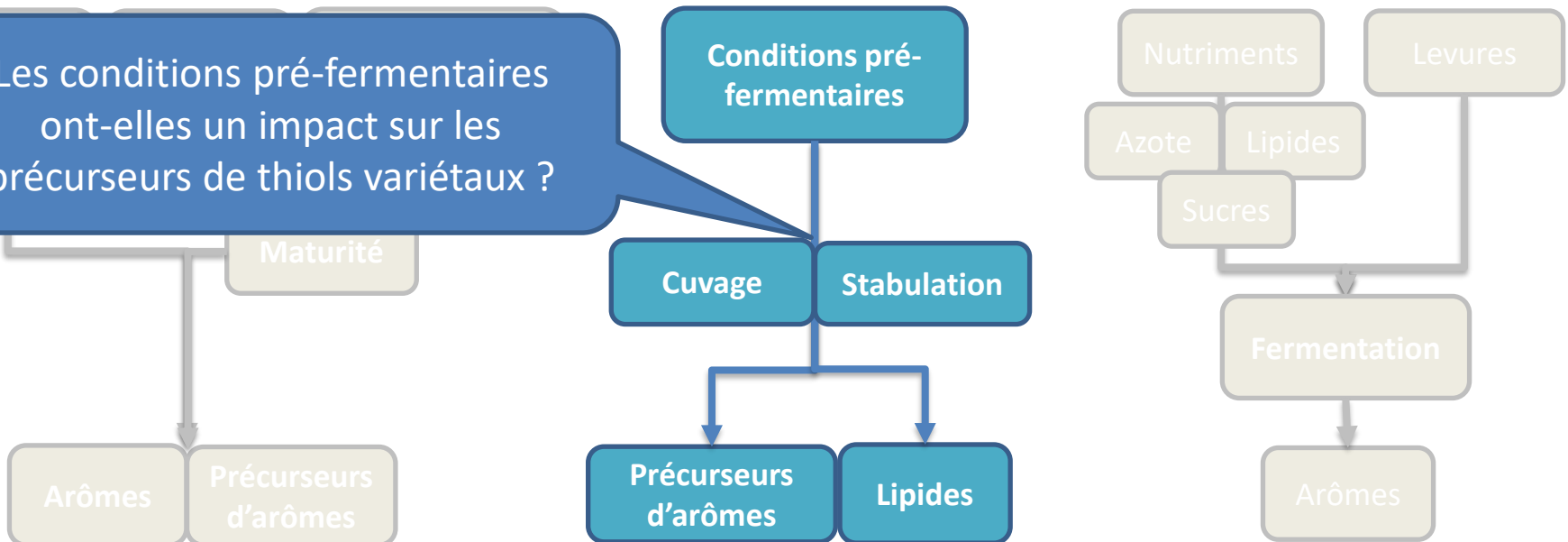
Conditions fermentaires



Levures



Les conditions pré-fermentaires ont-elles un impact sur les précurseurs de thiols variétaux ?

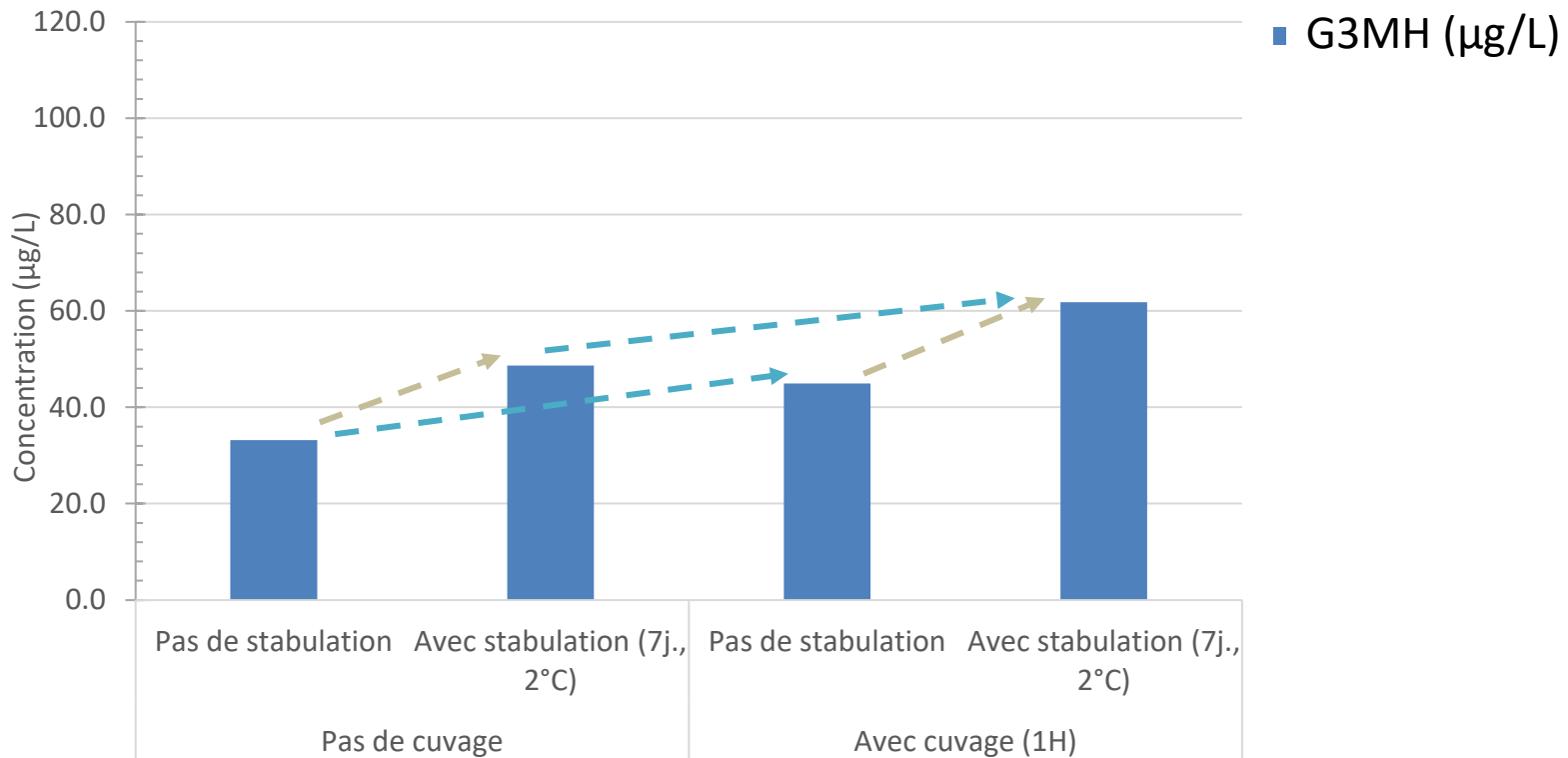


Procédés & Arômes



🌀 Teneurs en précurseurs de thiols variétaux

🌀 Dans des moûts bruts de la variété 'Guillevic'



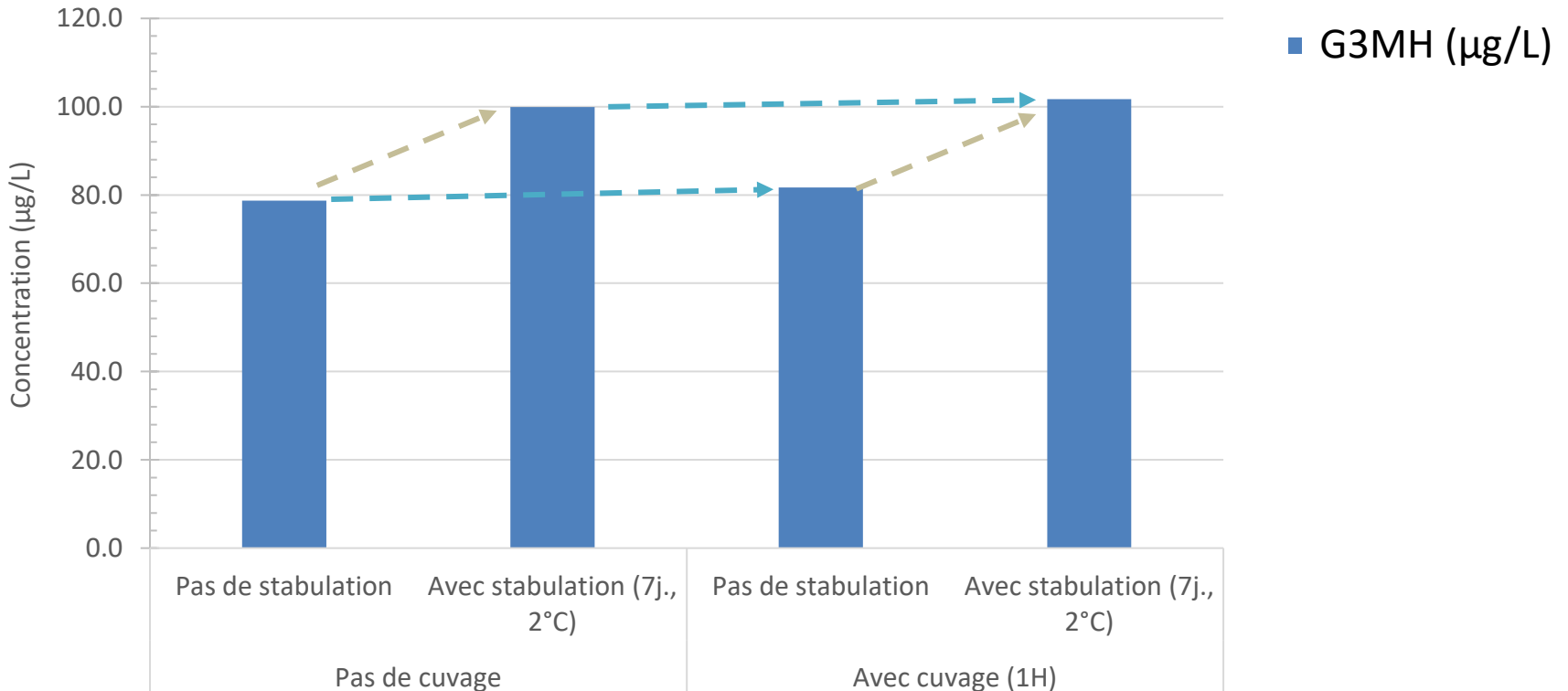
🌀 Effet du **cuvage** et de la **stabulation** sur la formation de précurseurs

Procédés & Arômes



🌀 Teneurs en précurseurs de thiols variétaux

🌀 Dans des moûts bruts de la variété *'Peau de chien'*



🌀 Effet de la **stabulation** sur la formation de précurseurs de thiols

🌀 Pas ou peu d'effet du **cuvage**

Fermentation & Arômes



Matière première

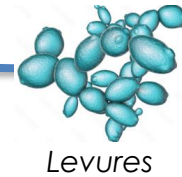


Procédés



Photo de Y. Corven

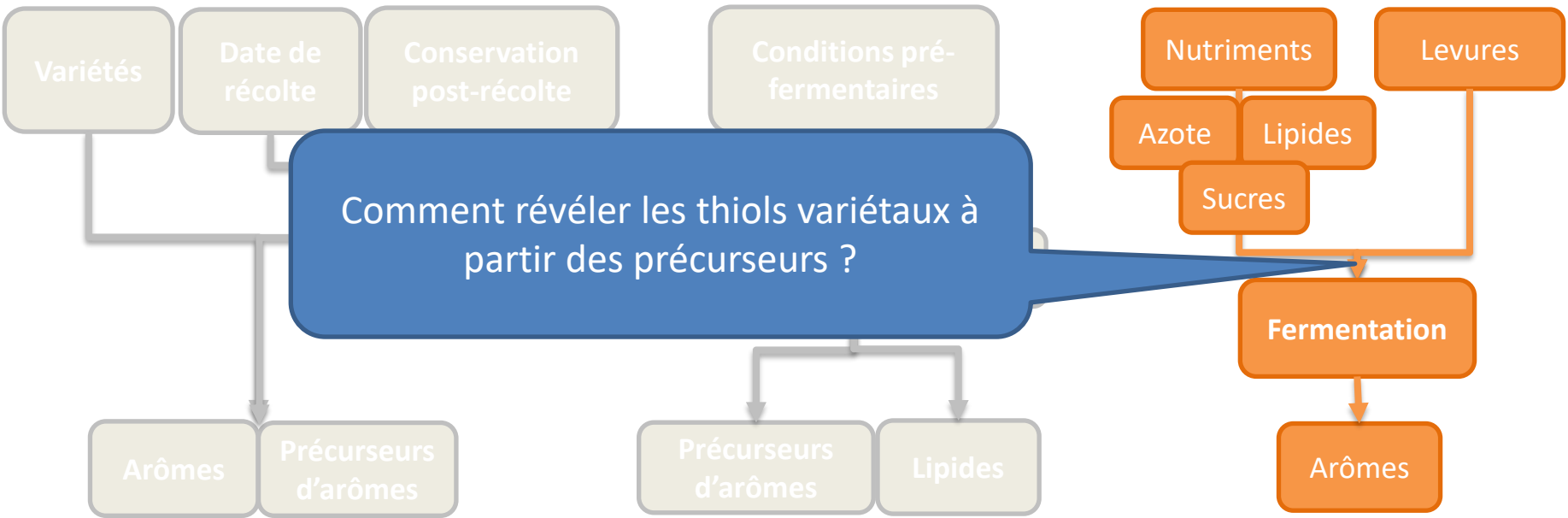
Conditions fermentaires



Levures



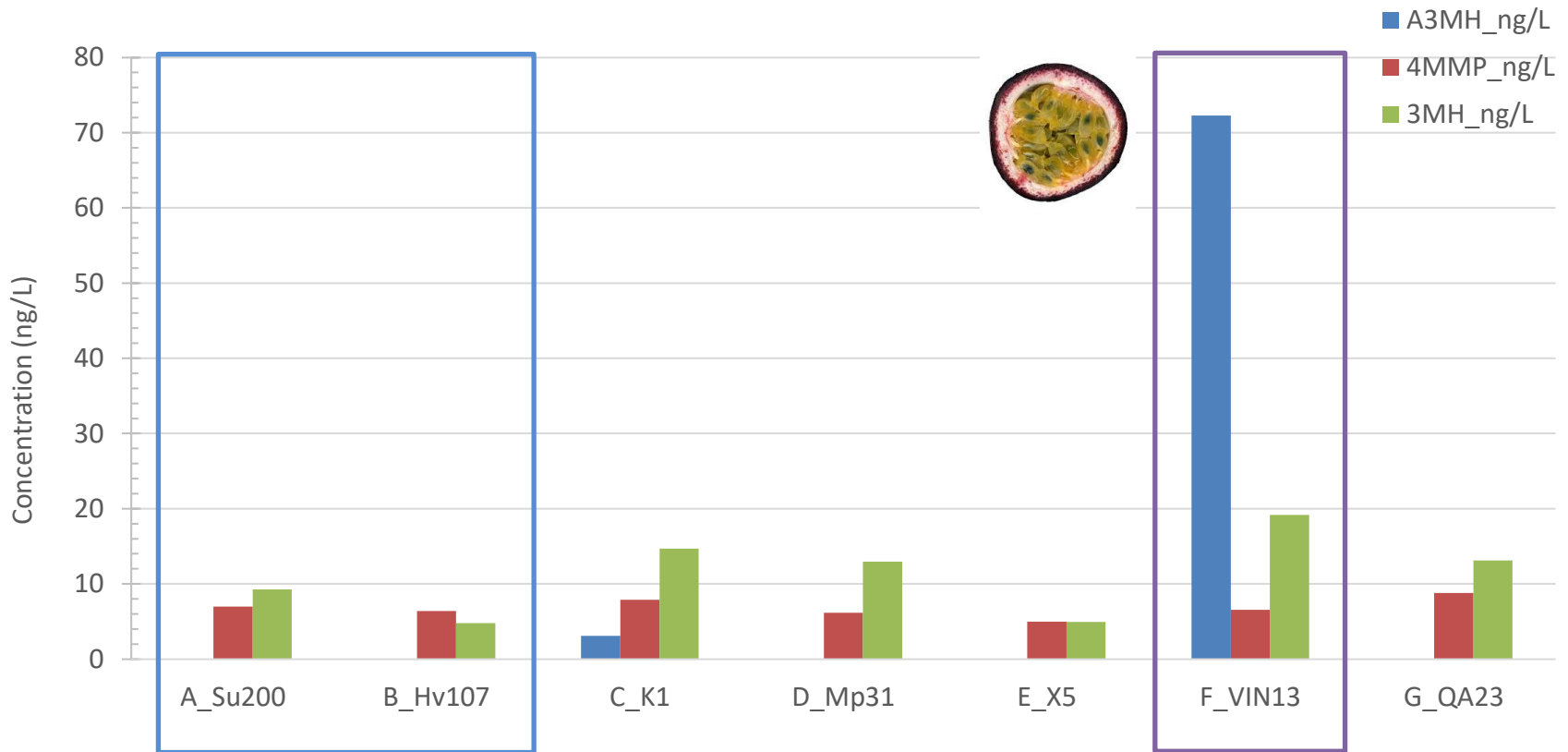
Comment révéler les thiols variétaux à partir des précurseurs ?



Fermentation & Arômes



Comparaison de souches de levures



- ↳ Souches de levures cidricoles produisent des thiols variétaux
- ↳ VIN13 : quantité importante de A3MH

Bilan général



Matière première



Procédés

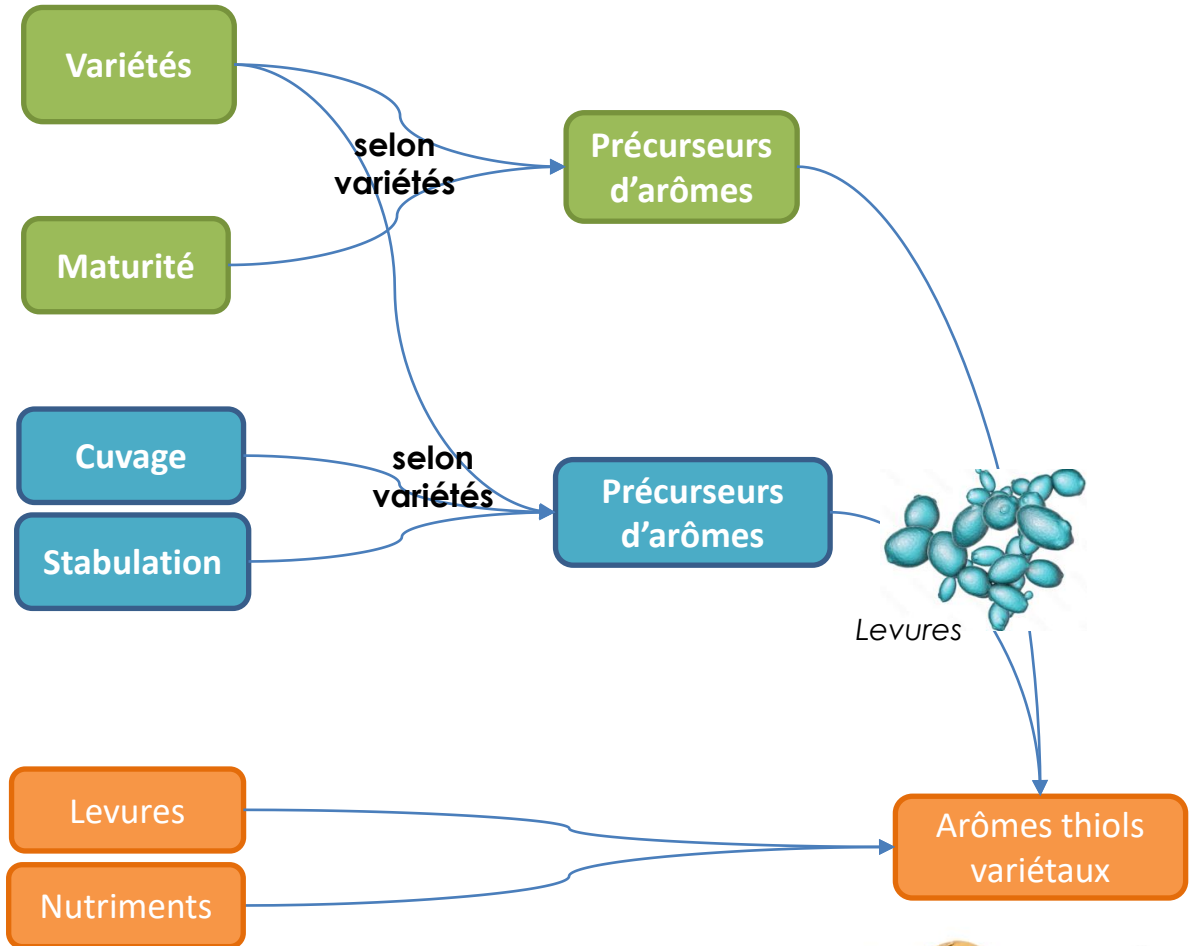


Photo de Y. Corven

Conditions fermentaires



19/01/2023



3MH



3-MHA

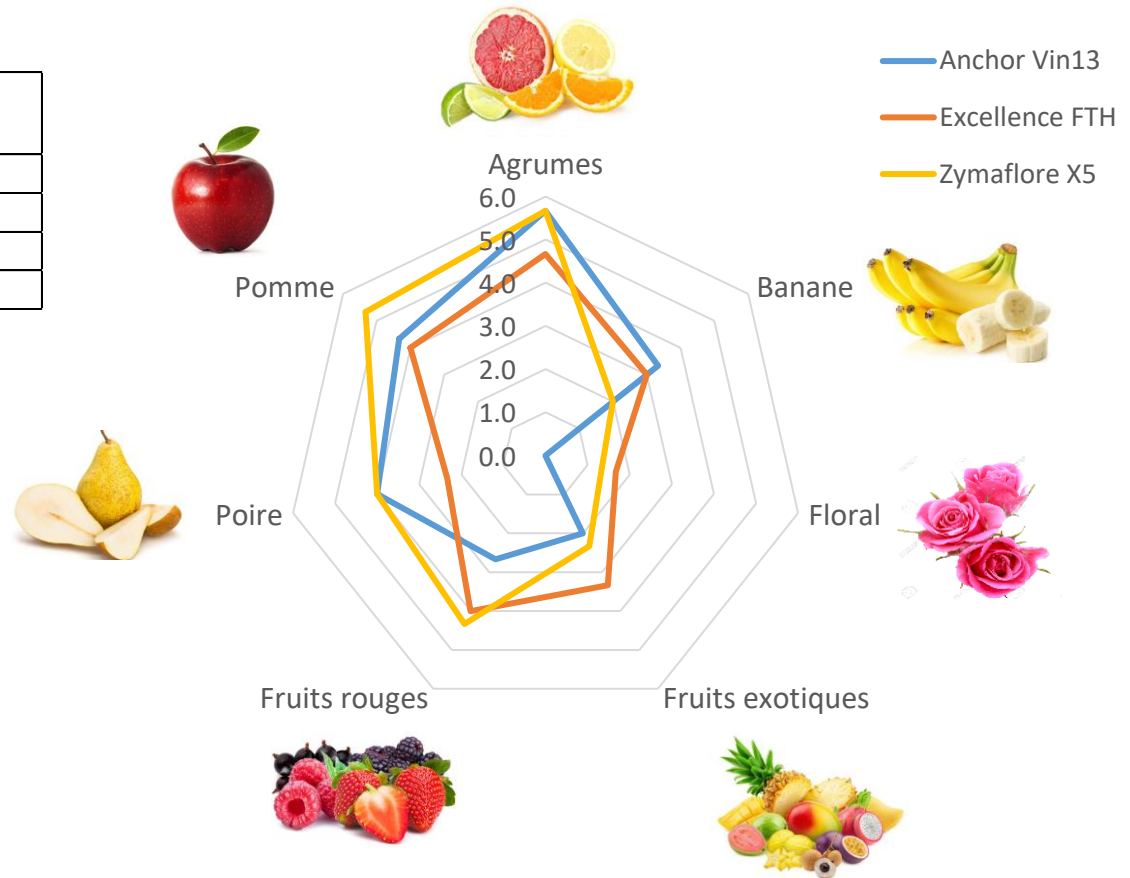
Fermentation & Arômes



🌀 Dégustation des essais de souches commerciales

🌀 Moût de la variété 'Guillevic'

	AT en g/l H2SO4	MV en kg/m ³	pH
Moût départ	6.1	1054.3	3.30
Excellence FTH	6.4	1024.8	3.40
Zymaflore X5	6.0	1024.2	3.40
Anchor Vin 13	6.1	1025.1	3.40





Merci pour votre attention



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

