

Acidité dans les raisins danois

Conférence sur la viticulture en climat froid – VitiNord
Saint-Hyacinthe Novembre 2009

Par le consultant en vin

Peter Lorenzen
Smedens Ager 1, Noerup
DK-7182 Bredsten
Danemark

Téléphone: +45 40 31 95 07
Courriel: lorenzen.vin@nrdc.dk



Courte introduction

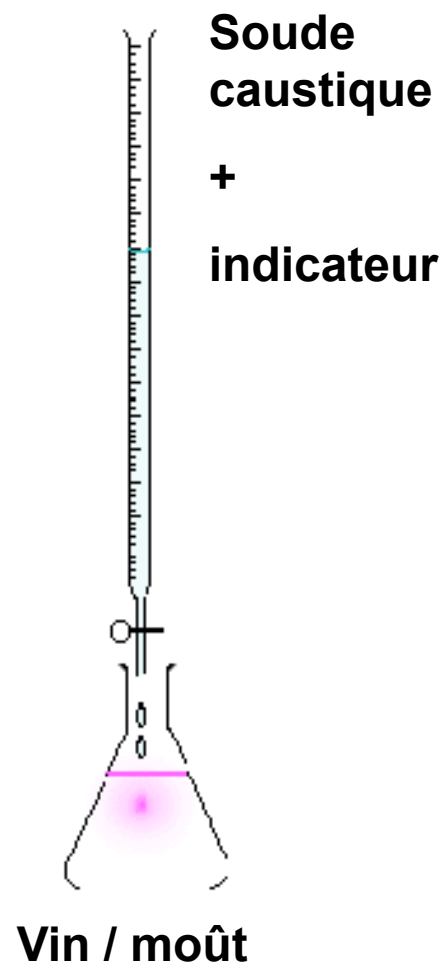
- 1980 Étudiant en horticulture
- 1990 - 2004: Vignoble amateur (250 vignes)
- 1993 - 2003: Président de l'Association des viticulteurs danois (FDV)
- 2004 - 2009: Viticulteur à Skaersoegaard Wines (en 2006: 5 médailles de niveau international)
- 2005 - : Consultant autonome en viticulture et vinification

Acidité des jus et des vins

- Principaux acides
 - Acide tartarique (COOH - CHOH - CHOH - COOH)
 - Acide malique (COOH - CH₂ - CHOH - COOH)
 - Acide lactique/seulement pour le vin (CH₃ - CHOH - COOH)
- Autres acides
 - Acide succinique (Acide ambre)
 - Acide citrique
 - Acide acétique (acide volatile)
 - Etc.

Mesure des acides

- Titration (Acidité totale)
 - Facile à faire et peu coûteux (pratiquez!)
 - Mesure tous les acides comme s'ils étaient de l'acide tartarique
- Niveau du jus (DK): 8-12 g/l
- Niveau dans la bouteille de vin (DK):
 - Vin rouge 5-6 g/l
 - Vin blanc sec 6-7 g/l
 - Vin blanc sucré 7-11 g/l
 - Vin mousseux 7-11 g/l



Mes raisins sont trop acides!

Que faire?

1. Essayez d'autres variétés
2. Réduisez l'acidité du jus (double sel)
3. Réduisez (ajustez) l'acidité dans le vin fini (carbonate de calcium ou similaire)
4. Stabilisation par le froid (ajoutez de la crème de tartre)
5. Fermentation malolactique
6. Assemblage des vins
7. Utilisez des souches de levures réductrices d'acidité
8. Profitez de l'avantage d'une grande acidité :
Faites du vin mousseux!

Méthode double- sel

Acidex / Neoantacid

- Carbonate de calcium avec ajout de cristaux de tartrate de calcium et de malate de calcium
- Réduisez également les acides tartarique et malique
- N'utilisez qu'avec du jus (Les vins s'oxyderaient!)
- N'utilisez pas de sulfite dans le jus traité (Une couleur brune pourrait s'intégrer au vin)
- Attention à un pH trop haut après avoir réduit l'acidité!! (Problèmes d'infections bactériennes)
- Ne travaillez qu'avec des pH > 4,5 – 5. Suivez cette méthode:

Comment utiliser la méthode double sel



1. Versez l'Acidex dans un baril.
(Utilisez les tables spécialement conçues pour déterminer la quantité)
2. Mesurez la quantité de jus ou toute l'acidité doit être enlevée (tables spéciales).
3. Versez cette quantité de jus lentement dans la cuve avec l'Acidex en brassant doucement
(pH peut monter à 8 pendant la procédure)
4. Après la sédimentation (et peut-être même au filtrage) afin de se débarrasser des sédiments de double sel – versez la portion de jus traité dans le reste du jus
5. Débutez rapidement la fermentation par la suite

Fermentation malolactique (FLM)

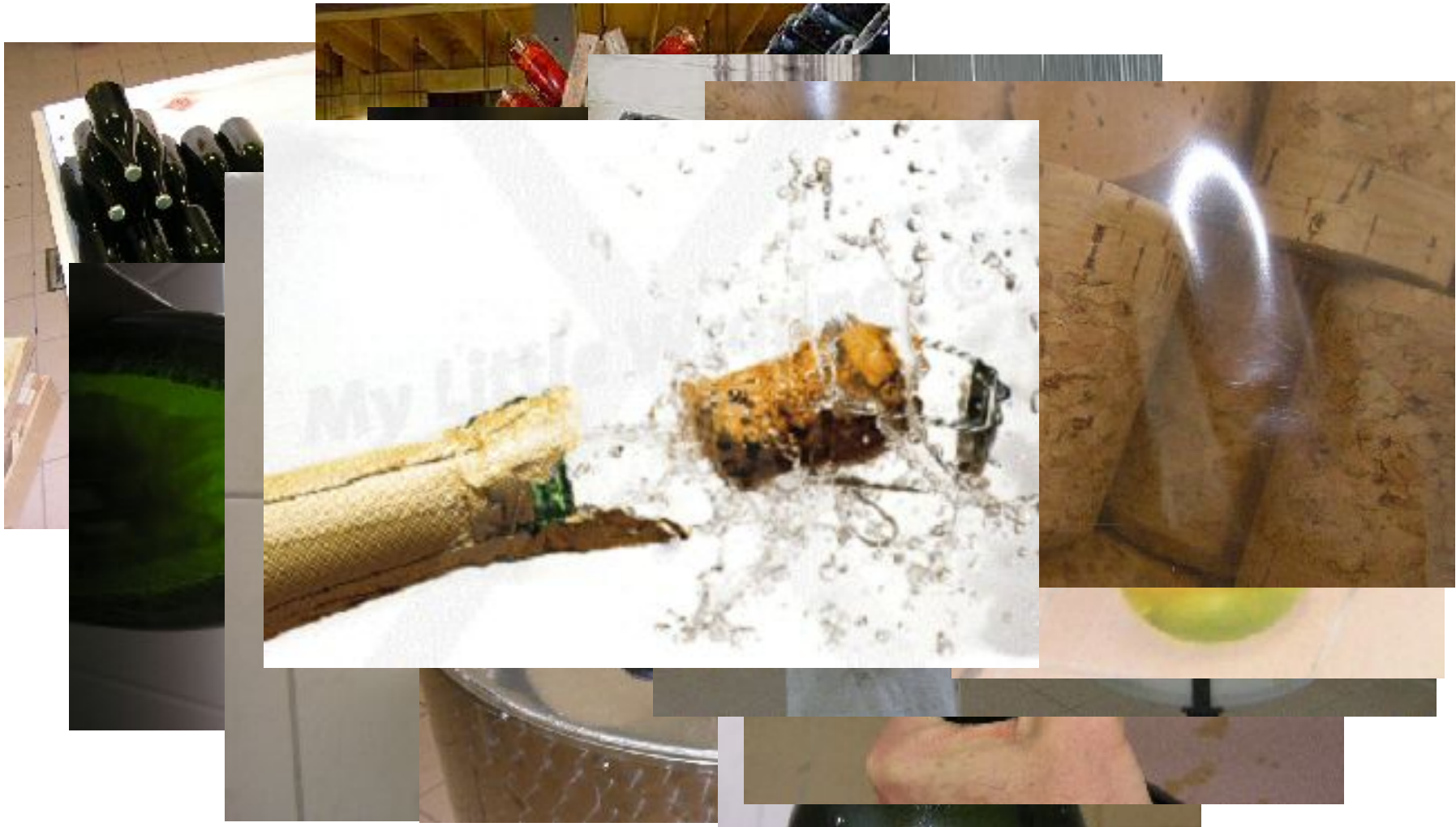
- Processus bactériologique qui transforme l'acide malique en acide lactique.
- Abaisse l'acidité totale et augmente le pH
- Change radicalement le profil de goût du vin (Moins acide et moins fruité)
- Utilisé avec la plupart des vins rouges
- Utilisé avec quelques vins blancs
- FLM pourrait s'enclencher spontanément pendant (ou à la fin) de la fermentation alcoolique et même à l'intérieur des bouteilles si on n'y prend garde!!

Début du FLM

- Ajoutez les bactéries à la fin de la fermentation alcoolique – ou immédiatement après
- Les meilleures conditions sont:
 - pH: 3.2 - 3.4
 - température: 20 - 22 degré Celsius
 - SO₂ moins de 10 ppm (mg / l)
 - Contenu en alcool moins de 13 % vol.
- Si une de ces conditions est absente, il peut être difficile de débiter le FLM.
- S'il en manque deux ou plus, cela peut devenir impossible

Production de vin mousseux

Méthode traditionnelle



Cépages pour vins mousseux

- Haute teneur en acide (jusqu'à 11- 12 g/l)
- Faible en sucre (pot. alc. 10 % vol. →
ie 76-80 Oechsle = app. 18 Brix)
- Saveur et goût neutres
- Raisins en santé
- Orion →
- Solaris (si récolté tôt)
- Mertzling (?)
- Müller Thurgau (?)



Pressage

- Pressage de grappes entières (ne pas enlever les rafles)
- Contact minimum avec la pellicule
- Pressage délicat
- Basse pression: 0,2 - 1,4 bar graduel
- Faible production: 50% jus
- Sulfitage minimum (max. 10-15 ppm)
- Presse à membrane pneumatique



Levure pour vins mousseux

- Doit être apte à fonctionner dans des conditions défavorables (pH bas, acidité élevée, taux d'alcool élevé, faible quantité de nutriments /oxygène)
- Doit être capable de flocculer aisément (à partir d'un sédiment solide)
- Goût neutre
- Autolyse rapide (décomposition)
- Bayanus (EC-1118 and DV10)
- Levure encapsulée

Vin de base

Avant la fermentation en bouteille

- Forte teneur en acide (8 - 10 g/l)
- Faible en alcool (10 - 10.5 % vol.)
- pH 3.0 - 3.3
- Totalement sec (pas de résidu de sucre)
- Possibilité de fermentation malolactique (aucun caractère fruité, biologiquement stable)
- Peu de soufre (10-12 ppm sans SO₂)
- Stabilisation au froid
- Stabilisation à chaud (collage / bentonite)
- Filtration (stérile)

Merci ... !

