

KIT DEFAUTS DES VINS

MOISI-TERREUX-CHAMPIGNON

Entraînement à la reconnaissance des arômes

Kit mis au point avec le soutien du CIVC



Objectifs du kit

Ce kit est conçu pour former les opérateurs à la reconnaissance sensorielle des défauts moisissure-terreux-champignon.

Ce kit permet aussi de sensibiliser les opérateurs impliqués dans les vendanges et vinifications, aux principaux défauts liés à des raisins atteints par des maladies cryptogamiques à la vigne, renforçant ainsi la conviction du fort intérêt du tri des grappes atteintes par les pourritures.

Description

Ce kit défauts des vins « moisissure-terreux-champignon » contient quatre défauts dont trois de la famille « moisissure-terreux-champignon » :

- la géosmine qui confère au vin une odeur terreuse
- l'IPMP qui confère au vin une odeur végétale de type « petit pois, asperge » ou aussi coccinelle écrasée
- l'octénol qui confère au vin une odeur de type champignon frais
- le TCA qui confère au vin une odeur de type moisissure-liègeux (défaut lié à une mauvaise qualité du bouchon ou de l'air ambiant de la cave)

Le kit contient aussi un livret de 20 pages, conçu par les services techniques du CIVC, qui détaille les principales informations connues à ce jour sur ces 4 défauts.

Le kit contient un mode d'emploi schématique pour l'organisation de la séance d'analyse sensorielle, et un mode d'emploi très détaillé dans le livret.

Chaque défaut se présente dans un tube eppendorf, sous forme d'une poudre très stable (garantie 18 mois en cas de bon respect des préconisations de conservation).

Chaque tube permet de contaminer 37,5 cL de vin. Chaque défaut est présent en double, le kit permet donc de réaliser deux séances d'analyse sensorielle pour 7 personnes (50 mL de vin par personne) voire 10 personnes (37,5 mL de vin par personne, quantité suffisante car le défaut doit principalement se percevoir à l'olfaction).

UTILISATION

Le protocole est schématisé à l'intérieur du carton du kit, et très détaillé dans le livret technique fourni dans le kit.

Il se résume ainsi :

Prévoir 5 bouteilles de 37,5 cL, l'équivalent en volume de vin de base sans défaut et 5 verres INAO par personne.

Remplir entièrement la première ½ bouteille qui servira de vin témoin.

Remplir la seconde bouteille à moitié avec le même vin, y vider le tube A, attendre 30 secondes puis remplir complètement avec le même vin. Si la capsule contient des traces de poudre, les récupérer avec un peu de vin et mettre ce volume dans la ½ bouteille. Attendre 2 à 5 mn, le vin est prêt à être dégusté (par olfaction, c'est suffisant). Pour cela, répartir les ½ bouteilles dans les verres à raison de 50 mL par verre (pour 7 personnes).

Faire de même pour les tubes B, C et D.

Les vins ainsi préparés sont stables 15 jours, mais il est préférable de les préparer au dernier moment.

Les molécules étant de grade alimentaire, les vins peuvent aussi être mis en bouche pour compléter la perception olfactive (rétro-olfaction). Recracher comme dans toute dégustation professionnelle.

CONSERVATION

Conserver entre 2 et 25°C, dans un endroit sec, frais, propre et sain (idéalement partie basse du réfrigérateur). Maintenir hors de portée des enfants.

Durée de vie : 18 mois.

Kit pour usage professionnel et éducatif uniquement

Kit distribué par la société Intelli'oenos : contacter Christophe Gerland au 0612740890 ou par mail christophe.gerland@intellioeno.com

ENOLFACTIVE SAS

75 voie du TOEC – 31300 TOULOUSE Cédex 3 - FRANCE

TEL : + 33 (0)612740890 christophe@enolfactive.com