

La micro-oxygénation et l'utilisation de copeaux pour corriger les mauvais goûts

→ Utilisation des alternatifs bois en fermentation alcoolique pour améliorer vos grenaches en **sous maturité**

Effet du bois frais

Augmenter la sensation fruitée

- Apporter de la stabilité à la couleur *



Effet du bois chauffé

- Diminuer le caractère végétal (Pyrazines)
- Apporter de la complexité aromatique et une sensation de maturité du fruit
- Enrober les tanins *



* Ces effets sont renforcés lorsque l'utilisation de copeaux en post-fermentation est couplée à l'utilisation de l'oxygène (voir ci-dessous)

Doses d'emploi :

- Copeaux frais seul :
sur blanc et rosés de **0,5 à 1g/L**
sur rouge de **1,5 à 2g/L** à l'encuvage

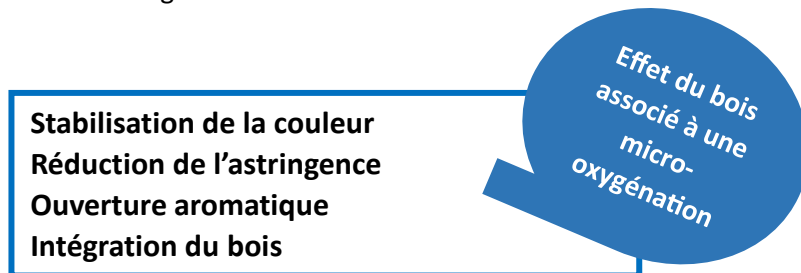
La fraction de **bois frais** doit être plus importante si l'on souhaite **renforcer la trame fruitée**

Doses d'emploi :

- Copeaux bois chauffé et frais :
blancs de petite maturité et rosés de **0,5 à 1g/L**,
blancs type chardonnay 14°C jusqu'à **1,5g/L à 2g/L**
rouges **2g/L** à l'encuvage

En rouge, si un apport de bois n'est possible qu'après décuvement, se limiter à un apport de 1g/L en phase liquide.

Les syrah sont pour une grande partie déjà en cuves. Pour les raisins moins mûrs, nous observons des tanins secs et assez souvent amers. Une partie des grenaches qui doivent être rentrés présentent un défaut de maturité (charge importante, blocages de maturité) que l'on peut corriger avec le boisage.



Cette technique ne doit pas être utilisée sur les vins jeunes issus de vendange botrytisée ou de moûts oxydatifs.

Par ailleurs, l'oxygène stimule le développement des populations microbiologiques, bonnes ou néfastes, notamment lorsque les pH sont élevés.

Pendant la fermentation alcoolique, les essais montrent qu'un ajout de 5 mg/l d'oxygène est consommé en 10 min. Une biomasse ayant reçu suffisamment d'oxygène aura besoin de moins d'oxygène en élevage et les risques d'odeurs sulfurées en élevage seront réduits. L'oxygène est donc indispensable aussi sur blancs et rosés.

Pour les premiers vins 2022 qui attendent la fermentation malo-lactique, nous avons tendance à croire que malgré leur structure tannique parfois verte et séchante, une bonne partie n'est pas en mesure de recevoir une grosse quantité d'oxygène (ouverture aromatique importante, notes de pépin grillé ou coquille de noix, pH élevés...).

Après la fermentation malo-lactique, l'opération est délicate car, en cas de production d'éthanal, celui-ci ne sera pas absorbé par les bactéries qui réalisent la fermentation malo-lactique. Il est donc important d'en parler à votre œnologue conseil.

Quelle dose d'oxygène apporter et à quel moment en fonction des types de vins ?



→ Des apports d'oxygène maîtrisés pour améliorer vos grenaches en **sous maturité**

	Pendant la fermentation alcoolique	Latence FA/FML	Après FML
	OBJECTIF = Faciliter la multiplication des levures et limiter le risque d'arrêt de FA	OBJECTIF = Stabiliser la couleur et assouplir les tanins séchants	
		Dose d'apport selon : <ul style="list-style-type: none"> ◆ Teneur en polyphénols ◆ pH ◆ Masse microbiologique ◆ Aspect sensoriel (type de tanins, ouverture aromatique du vin) 	Dose d'apport selon : <ul style="list-style-type: none"> ◆ Contamination microbiologique ◆ Teneurs en Fe et Cu ◆ Températures (15°C à 18°C étant l'optimum) ◆ pH ◆ SO2 moléculaire
Vins rouges fragiles	15 à 40 mg/L	0,5 à 1,5 mg/L/jour en dosage continu pendant 10 jours	Au cas par cas
Vins de structure moyenne	20 à 60 mg/L	1 à 2,5 mg/L/jour en dosage continu	Au cas par cas
Vins de structure tanique importante	25 à 80 mg/L	1,5 à 4 mg/L/jour pendant une vingtaine de jours	Au cas par cas

Ces doses doivent être réévaluées tous les jours en fonction des observations relevées en dégustation.