

Les enzymes ne font pas l'unanimité

Attention aux conditions d'utilisation

L'utilisation des formulations d'enzymes pectolitiques épurées en méthyl-estérase en tant qu'adjuvant de clarification des moûts a fait l'objet de nombreux essais dans la région de Cognac. Ces travaux ont révélé à la fois de l'intérêt et aussi certaines limites. Elles peuvent faciliter la conduite du pressurage et la clarification des moûts issus de lots de vendanges présentant une nature déséquilibrée, pas assez ou trop mûre, dégradée par le botrytis, issues de parcelles grêlées...

L'état de maturité et le niveau de température de la vendange influencent fortement leur efficacité. Ce sont des adjuvants « techniques » à utiliser. L'accompagnement d'un œnologue est indispensable pour gérer et valoriser leur utilisation.

Lionel Ducom

DES ADJUVANTS TECHNIQUES

Les fournisseurs de produits œnologiques ont développé des préparations d'enzymes épurées en méthyl-estérase dont l'intérêt est d'améliorer le drainage des jus pendant le pressurage, tout en ayant une aptitude à synthétiser des teneurs plus faibles en méthanol.

■ Le mode d'action des enzymes est à la fois de permettre la rupture plus facile des pellicules en mettant en œuvre des efforts moindres et de limiter la libération des composés responsables du trouble.

Une efficacité accrue sur des raisins moins mûrs

L'efficacité des enzymes est en général plus significative en début de vendange en présence de raisins moins mûrs alors qu'elle décroît dès que la maturité avance.

Des raisins et des baies à pleine maturité ont naturellement des pellicules plus souples, plus fragiles, dont la libération des jus demande moins d'effort lors du pressurage.

Des conclusions d'essais

■ La Station viticole du BNIC a conduit des essais avec de nouvelles préparations enzymatiques épurées en méthyl-estérase.

■ Le suivi des quantités de moûts extraits lors des cycles de pressurage n'a pas démontré de gains volumiques au niveau

des coulages, mais une hausse significative des quantités de jus obtenues dans les phases de basse pression théorique-ment moins bourbeux.

■ D'un point de vue analytique, les teneurs en méthanol dans les moûts et les vins s'avèrent comparables ou très légèrement supérieures aux lots témoins.

■ L'autre intérêt indirect de l'utilisation des enzymes se situe au niveau de la conduite des décantations rapides de moûts qui peuvent être mises en œuvre de façon plus efficace et plus rapide.

■ Les températures de la vendange ont une incidence directe et forte sur leur efficacité (en dessous de 13 °C, peu d'effet).

■ Une relation existe entre le niveau de maturité des raisins et l'efficacité des enzymes, et aujourd'hui l'état des connaissances ne permet pas de savoir jusqu'à quel moment l'apport de cet adjuvant s'avère intéressant.

Des adjuvants à utiliser avec prudence

Les enzymes sont des adjuvants dont l'intérêt au niveau de la chaîne de traitement de la vendange Cognac n'est pas encore réellement démontré.

Les responsables techniques des grandes maisons de Cognac sont vigilants et très mesurés vis-à-vis de l'utilisation des enzymes.

Lionel Ducom



58 avenue Paul-Firino Martell
16100 COGNAC
Tél. : 05 45 35 09 94
Fax : 05 45 32 52 96
E-mail : chr.lacroix@aliceadsl.fr

Christian LACROIX Laboratoire Œnologique

- ANALYSES (eaux-de-vie, export, E.D.V., vins, pineaux) • CONSEILS
- SUIVIS DE VINIFICATIONS • PRODUITS ŒNOLOGIQUES ET PLAQUES FILTRANTES • DÉGUSTATIONS PINEAUX, EAUX-DE-VIE, COGNAC ET SPIRITUEUX

Laboratoire agréé COFRAC pour :

- Eau-de-vie et Certificats d'exportation • Pineau
- Vins de pays charentais • Vins enrichis • MCR