

Sommaire de l'étude

'Validation des bouchons Vinova sur vins bordelais à 18 mois de stockage'



1. Identification et description de l'essai (Rapport p. 4 – 7)	3
1.1 Identification de l'unité	3
1.2 Identification du commanditaire	3
1.3 Description de l'essai	3
2. Les paramètres œnologiques	4
2.1 Vin Rosé stockage couché (Rapport p. 9 – 19)	4
2.1.1 SO ₂ LIBRE (RAPPORT P.10)	4
2.1.2 SO ₂ TOTAL (RAPPORT P. 11)	5
2.1.3 COULEURS (RAPPORT P. 12 – 19) : EVOLUTION ICM (INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE)	5
2.2 Vin Rosé stockage debout (Rapport p. 20 – 31)	6
2.2.1 SO ₂ LIBRE (RAPPORT P. 21)	6
2.2.2 SO ₂ TOTAL (RAPPORT P. 22)	6
2.2.3 COULEURS (RAPPORT P. 23 – 31) : EVOLUTION ICM (INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE)	7
2.3 Résumé et conclusion (Rapport p. 33)	8
3. Dégustation (Rapport p. 46 – 69)	9
3.1 Concentration CO ₂	9
3.2 Appréciation	10
4. Conclusion générale (Rapport p. 70 – 71)	11

1. Identification et description de l'essai (Rapport p. 4 – 7)

1.1 Identification de l'unité

- Lieu de l'essai : site vinicole de Blanquefort (33)
- Catégorie de l'essai : bouchage

1.2 Identification du commanditaire

Indurub NV Vinova
Berchemstraat 124
9690 Kluisbergen
Belgique

1.3 Description de l'essai

La société Indurub nv Vinova a mis au point un bouchon plastique pour le vin. Afin d'évaluer le comportement de ces bouchons sur des vins du bordelais, la Chambre d'Agriculture de la Gironde met en place un essai sur les qualités oenotechniques de ce bouchon.

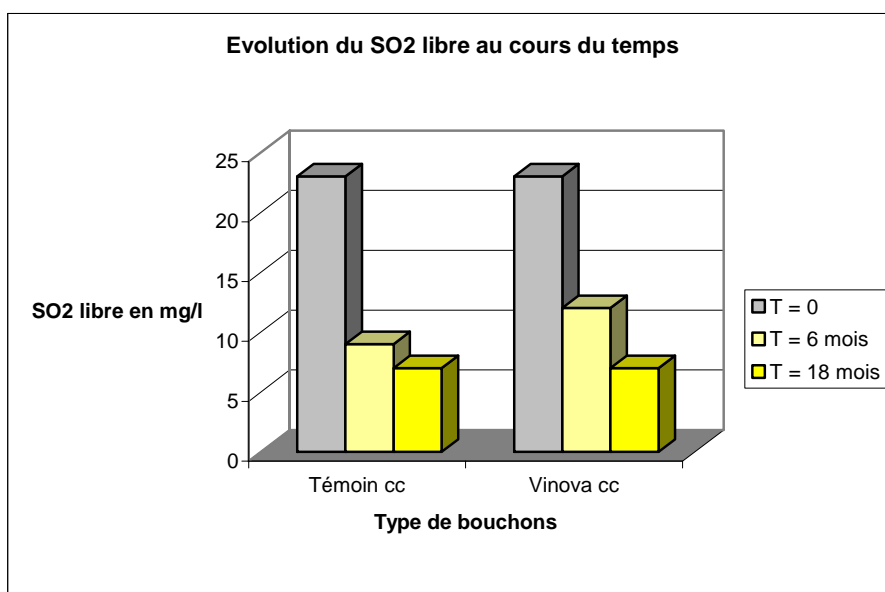
Remarque : Le bouchon Vinova et le benchmark co-extrudé (ci-après indiqué comme le bouchon témoin co-extrudé) constituent l'objet de l'essai.

2. Les paramètres œnologiques

2.1 Vin Rosé stockage couché (Rapport p. 9 – 19)

2.1.1 SO₂ libre (Rapport p.10)

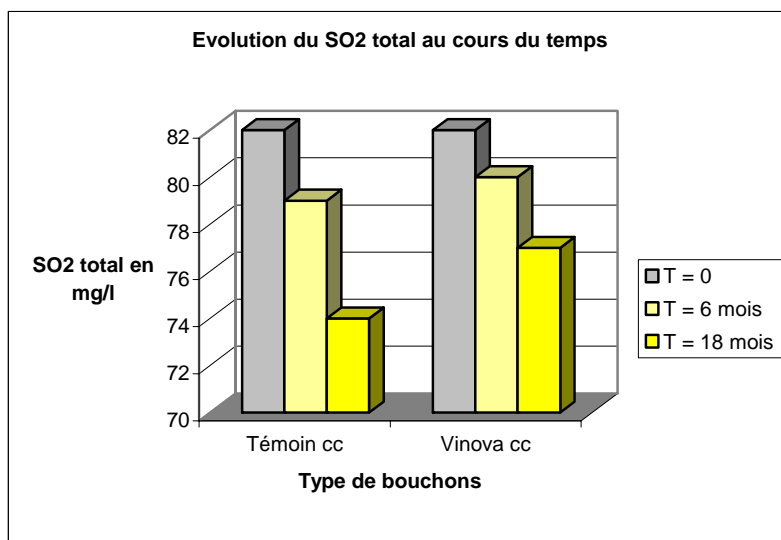
SO ₂ libre	T = 0	T = 6 mois	T = 18 mois
Témoin cc	23	9	7
Vinova cc	23	12	7



L'évolution du SO₂ libre est **comparable** entre le bouchon Vinova et le bouchon témoin co-extrudé.

2.1.2 SO₂ total (Rapport p. 11)

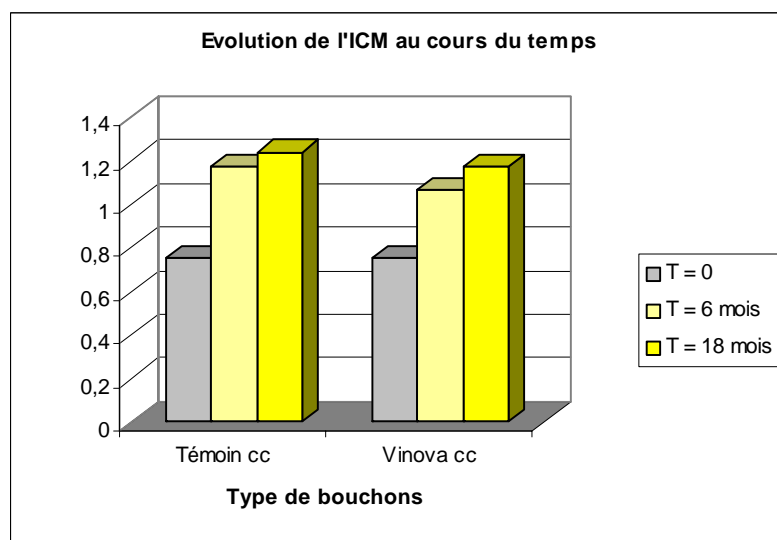
SO ₂ total	T = 0	T = 6 mois	T = 18 mois
Témoin cc	82	79	74
Vinova cc	82	80	77



Dans les bouteilles bouchées avec le bouchon Vinova, la **concentration de SO₂ total** reste **plus élevée** après 18 mois.

2.1.3 Couleurs (Rapport p. 12 – 19) : Evolution ICM (Intensité Colorante Modifiée)

ICM	T = 0	T = 6 mois	T = 18 mois
Témoin cc	0,75	1,17	1,24
Vinova cc	0,75	1,07	1,17

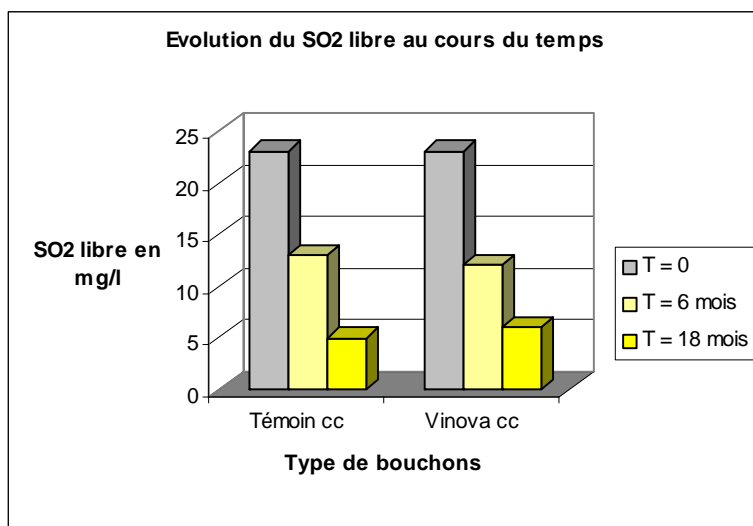


Avec le bouchon Vinova, la **couleur évolue plus lentement** au cours du temps.

2.2 Vin Rosé stockage debout (Rapport p. 20 – 31)

2.2.1 SO₂ libre (Rapport p. 21)

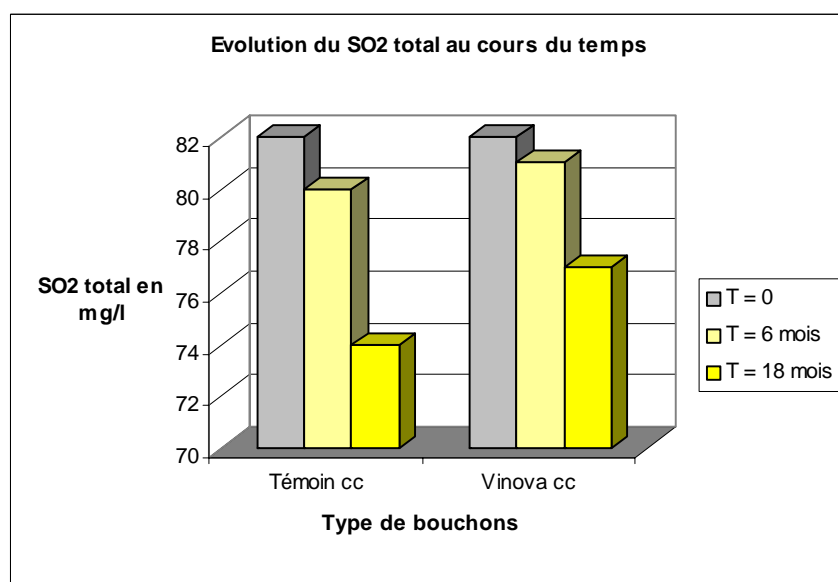
SO ₂ libre	T = 0	T = 6 mois	T = 18 mois
Témoin db	23	13	5
Vinova db	23	12	6



L'évolution du SO₂ libre est **comparable** entre le bouchon Vinova et le bouchon témoin co-extrudé.

2.2.2 SO₂ total (Rapport p. 22)

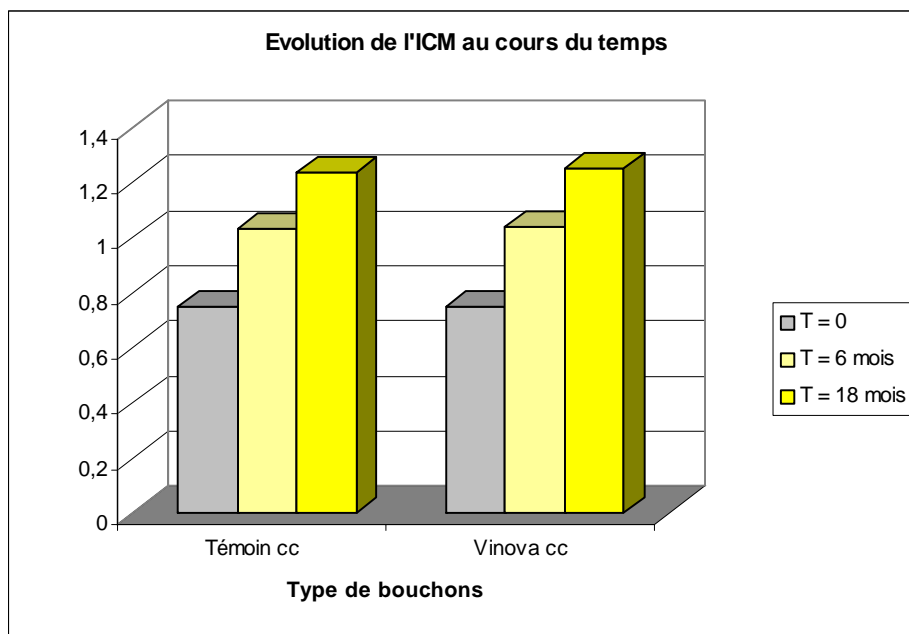
SO ₂ total	T = 0	T = 6 mois	T = 18 mois
Témoin db	82	80	74
Vinova db	82	81	77



Dans les bouteilles bouchées avec le bouchon **Vinova**, la concentration de **SO₂ total** reste **plus élevée**.

2.2.3 Couleurs (Rapport p. 23 – 31) : Evolution ICM (Intensité Colorante Modifiée)

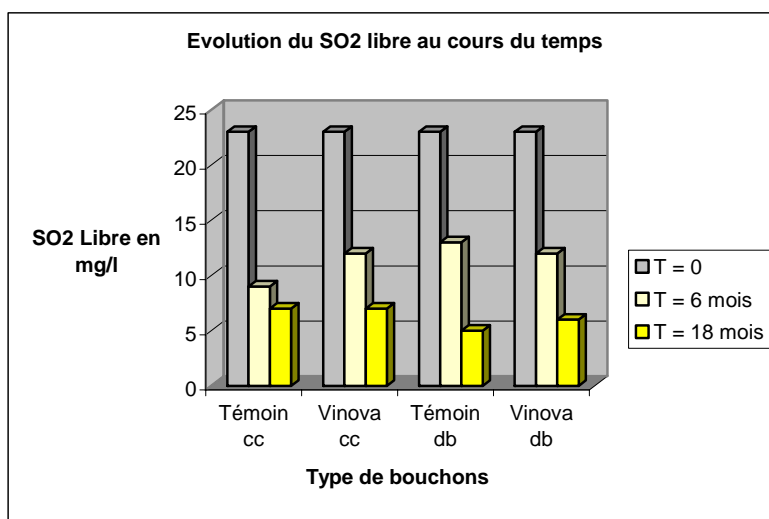
ICM	T = 0	T = 6 mois	T = 18 mois
Témoin db	0,75	1,03	1,24
Vinova db	0,75	1,04	1,25



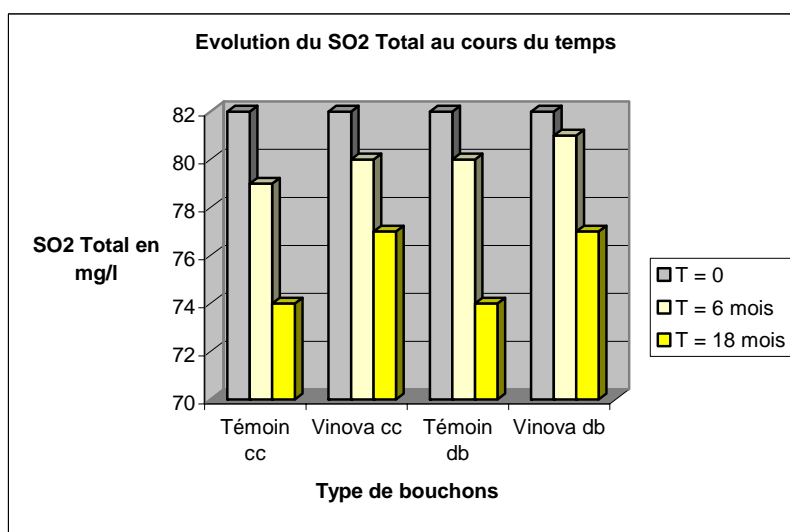
Avec le bouchon **Vinova**, la couleur évolue de la même manière qu'avec le témoin co-extrudé au cours du temps.

2.3 Résumé et conclusion (Rapport p. 33)

SO2 Libre	T = 0	T = 6 mois	T = 18 mois
Témoin cc	23	9	7
Vinova cc	23	12	7
Témoin db	23	13	5
Vinova db	23	12	6



SO2 Total	T = 0	T = 6 mois	T = 18 mois
Témoin cc	82	79	74
Vinova cc	82	80	77
Témoin db	82	80	74
Vinova db	82	81	77

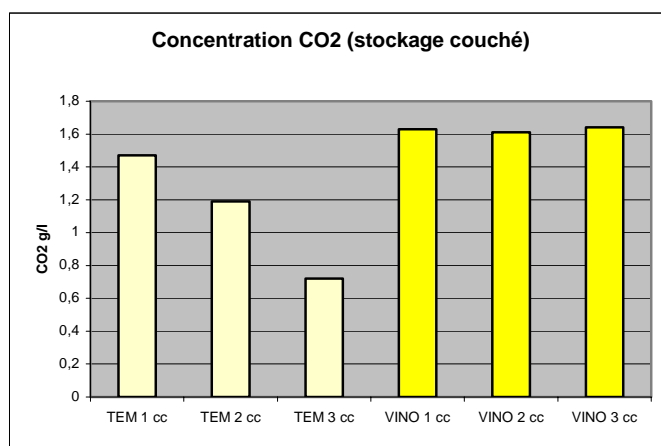


La position de stockage des bouteilles obturées par **Vinova** n'influe pas sur les paramètres **œnologiques**. Pour chaque modalité, le bouchon Vinova est **meilleur ou équivalent** au bouchon témoin co-extrudé.

3. Dégustation (Rapport p. 46 – 69)

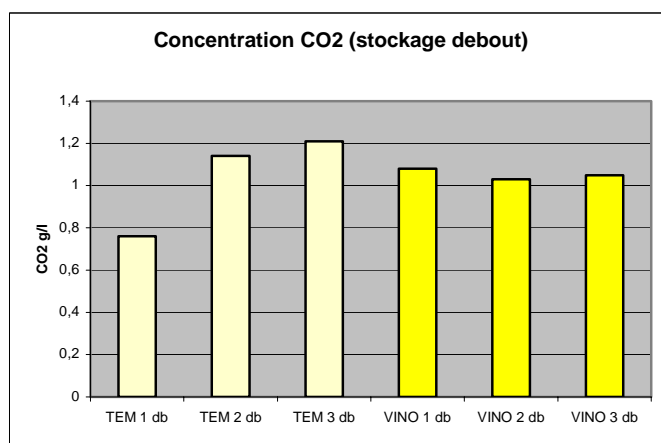
3.1 Concentration CO₂

TEM 1 cc	1,47
TEM 2 cc	1,19
TEM 3 cc	0,72
VINO 1 cc	1,63
VINO 2 cc	1,61
VINO 3 cc	1,64



Les bouteilles obturées avec les bouchons **Vinova** montrent **une concentration CO₂ plus élevée** après 18 mois et **se comportent d'une manière plus homogène** en comparaison avec les bouchons témoin co-extrudés.

TEM 1 db	0,76
TEM 2 db	1,14
TEM 3 db	1,21
VINO 1 db	1,08
VINO 2 db	1,03
VINO 3 db	1,05



Les bouchons **Vinova** se comportent **d'une manière plus homogène** en comparaison avec les bouchons témoins co-extrudés.

3.2 *Appréciation*

Dans la dégustation de vin rosé stocké couché, nous observons une différence d'étanchéité des obturateurs se manifestant significativement au niveau du caractère perlant mais s'accompagnant parfois d'une différence au niveau de **l'oxydation**. Nous observons également une légère tendance à **l'apparition de notes chimiques sur les témoins co-extrudés**. Ces deux aspects peuvent expliquer **la meilleure appréciation qualitative des modalités Vinova** par rapport aux témoins co-extrudés.

L'analyse sensorielle des vins stockés debout (pas de contact du vin avec le bouchon) ne montre pas de différence marquée entre les vins obturés avec Vinova et ceux bouchés avec le témoin co-extrudé.

4. Conclusion générale (Rapport p. 70 – 71)

L'étude réalisée porte sur les qualités œnotechniques des bouchons Vinova
En comparaison avec des bouchons témoins co-extrudés.

Deux vins rosés respectivement stockés en position couchée et debout durant 18 mois sont mis en comparaison sur les paramètres suivants :

- analyses œnologiques
- analyses organoleptiques

Vis à vis des paramètres œnologiques (SO₂ libre, SO₂ total et couleurs), les différences sont peu prononcées. On constate quand même **quelques modalités (SO₂ total) plus positives** pour Vinova. En outre, les bouchons Vinova montrent **une très bonne homogénéité**.

Quant à la **concentration de CO₂** on perçoit **un résultat clairement meilleur** avec le bouchon Vinova en stockage couché qu'avec le bouchon témoin co-extrudé. La concentration de CO₂ se comporte tant couché que debout d'une manière homogène.

Les éléments décrits ci-dessus se manifestent clairement pendant la dégustation et l'appréciation.

« Vis à vis des dégustations sur vin rosé conservé en position couchée, nous observons une différence d'étanchéité des obturateurs se manifestant significativement au niveau du caractère perlant mais s'accompagnant parfois d'une différence au niveau de l'oxydation. Nous observons également une légère tendance à l'apparition de notes chimiques sur les témoins co-extrudés.

Ces deux aspects peuvent expliquer la meilleure appréciation qualitative des modalités Vinova par rapport aux témoins co-extrudés. » (Rapport p. 71)

	CO2 g/l	SO2 total g/l
TEM 1 cc	1,47	74
TEM 2 cc	1,19	74
TEM 3 cc	0,72	74
VINO 1 cc	1,63	77
VINO 2 cc	1,61	77
VINO 3 cc	1,64	77

	CO2 g/l	SO2 total g/l
TEM 1 db	0,76	74
TEM 2 db	1,14	74
TEM 3 db	1,21	74
VINO 1 db	1,08	77
VINO 2 db	1,03	77
VINO 3 db	1,05	77

