

L'analyse des polyphénols accessible en routine

Une solution pour mieux piloter certaines étapes clés de la vinification

Tout au long de la vinification, différentes pratiques permettant de moduler le contenu phénolique du moût ou du vin, sont mises en œuvre dans le but d'atteindre une qualité finale du vin sur certains aspects comme l'équilibre en bouche ou la stabilité de la couleur. La possibilité d'analyser en routine le profil phénolique des raisins, des moûts ou des vins, grâce au [NomaSense Polyscan B200](#), apporte au vinificateur une nouvelle solution pour gérer plus efficacement ces différentes étapes de l'élaboration. Les résultats obtenus rapidement sous forme d'indices, notamment la composition en polyphénols facilement oxydables (EasyOx) ou en polyphénols totaux (Phenox), fournissent des indications permettant d'optimiser le choix de l'itinéraire technique ainsi que sa réalisation.

La gestion des étapes pré-fermentaires optimisée.

Par exemple, dans le cas des vinifications en blanc et rosé, la gestion des étapes pré-fermentaires peut être améliorée. Dès la parcelle, en mesurant le profil phénolique de la vendange à maturité, le vinificateur peut définir le protocole le mieux adapté en fonction du niveau d'EasyOx analysé. Dans le cas d'un moût ayant une teneur élevée d'EasyOx, des traitements visant à éliminer une partie de ces composés facilement oxydables, comme le collage ou l'oxygénation ménagée par exemple, peuvent être choisis. La dose optimale d'oxygène ou de colle à apporter peut être définie par des essais préalables, en observant l'effet d'ajout de doses croissantes au moût sur la valeur de l'indice EasyOx mesuré. Autre application : le suivi des indices EasyOx et Phenox au cours du pressurage permet de faciliter la séparation des différentes fractions de presse. Pour plus de détails, différents articles sur le [fonctionnement du PolyScan B200](#) ainsi que sur son utilisation durant [les opérations pré fermentaires](#) sont accessibles en ligne.

Tutoriel

Modes d'emploi en vidéo

Une vidéo de présentation et d'utilisation est désormais accessible pour chaque analyseur de la gamme NomaSense, en complément du mode d'emploi. Les vidéos sont présentes directement sur les pages des analyseurs correspondants sur notre [site internet](#).

Sur le fil

Pour maîtriser l'oxygène à la mise? Mesurez !

Réduire les apports d'oxygène lors de la mise en bouteille et en limiter les variations, par différents moyens et procédures, constitue une première étape pour maîtriser l'oxygène au conditionnement. Mais comment s'assurer que les moyens déployés soient efficaces ? Une solution pour y parvenir : mesurer l'oxygène. Pour en savoir plus, lisez l'avis de notre expert en [clicquant ici](#).

Salon virtuel

Nos produits ont trouvé leur place sur Vitisphère

Toute la gamme d'analyseurs, d'équipements et de services WineQualitySolutions est présente sur le Salon Virtuel du site Vitisphère. Pour le consulter, [clicquez ici](#).