

## Associer gestion de l'oxygène et gestion des températures pour préserver la qualité du vin jusqu'au consommateur

Les nombreuses recherches conduites par Nomacorc ont montré l'importance de maîtriser les apports d'oxygène dans le vin et ce, particulièrement au moment de la mise en bouteille et durant sa conservation. Un apport incontrôlé d'oxygène en bouteille peut en effet affecter de façon irréversible la qualité du vin et son profil sensoriel en ayant un impact sur sa durée de vie, sa couleur et ses arômes. Ces éléments clés de la qualité d'un vin peuvent de la même façon être dégradés dans le cas d'une mauvaise maîtrise des températures lors du stockage ou du transport des vins. Afin de préserver la qualité d'un vin jusqu'au consommateur, il s'avère donc essentiel de prendre à la fois en considération la gestion de l'oxygène ainsi que la gestion des températures auxquelles le vin peut être exposé. Grâce à un partenariat avec la société eProvenance, nous avons développé un service permettant de compléter nos solutions de gestion de l'oxygène avec des solutions de surveillance des températures durant le stockage et le transport des vins.

### Enregistrer les températures durant l'expédition d'un vin.

Un suivi des températures tout au long d'une expédition est réalisé via l'utilisation de capteurs de température. A partir des données enregistrées, il est possible d'identifier toutes les phases critiques pouvant affecter la qualité du vin, notamment les périodes où le vin a été exposé à des températures élevées (> 25°C). Une amélioration des conditions de transport peut alors être mise en place, afin de garantir le maintien de températures optimales jusqu'à la destination finale d'un vin et ainsi assurer à chaque client, où qu'il soit dans le monde, une qualité du vin préservée et homogène.

Pour en savoir plus sur l'ensemble de nos solutions, [contactez-nous](#) ou consultez [notre page](#).



### 700

C'est le nombre de bouchons cylindriques analysés dans le laboratoire WQS depuis 2012 pour évaluer leur apport en oxygène au cours du temps, également connu sous l'acronyme OI (Oxygen Ingress). 70 lots de 10 bouchons cylindriques, de différents types, ont ainsi été évalués, permettant de constituer une base de données solide sur les

performances de différents types/marques d'obturateurs, tant sur le niveau d'apport d'oxygène du bouchon, que sur l'homogénéité de cet apport au sein d'un lot. Vous souhaitez faire évaluer un lot de bouchons ? Découvrez notre service «Etude Apports en Oxygène des Bouchons».

## Archives

### Les WQS News sont accessibles en ligne

Toutes les news WQS sont désormais accessibles sur [notre site web](#). Vous y découvrirez les numéros parus en 2015 et leurs actualités, notamment le lancement de deux analyseurs, le [NomaSense PolyScan B200](#) et le [NomaSense CO<sub>2</sub> P2000](#).

## Recherche

### Le SO<sub>2</sub> ne met pas toujours le vin à l'abri d'une oxydation précoce

Des recherches, réunissant la Fondation Edmund Mach en Italie, la cave Mezzacorona et Nomacorc, ont conduit à d'étonnantes découvertes. Les chercheurs ont montré qu'en présence d'oxygène, le SO<sub>2</sub> contenu dans un vin en bouteille peut réagir avec d'autres molécules antioxydantes, comme le glutathion, réduisant ainsi la capacité antioxydante globale. Pire, selon la composition chimique du vin, la présence d'O<sub>2</sub> et de SO<sub>2</sub> peut conduire à la formation de molécules responsables d'odeur d'oxydation. Ces résultats confirment l'importance de la gestion de l'oxygène pendant la mise (TPO) et après embouteillage (apports d'oxygène par les bouchons), même pour des vins bien sulfités. Pour en savoir plus sur ces recherches, [cliquez ici](#).

## En chiffre