



La grappe d'Autan

**Formation VINIDEA
28 mars 2006 à V'innopôle**

SOMMAIRE

EDITO

DOSSIERS

L'ENTRETIEN DU SOL EN
MIDI-PYRÉNÉES

..... page 2

VINS À TENEUR RÉDUITE EN
ALCOOL : ASPECT RÉGLEMENTAIRE
ET PRÉSENTATION DES
DIFFÉRENTES TECHNIQUES

..... page 8

SITE INTERNET
DE LA STATION RÉGIONALE
ITV MIDI-PYRÉNÉES

..... page 6

VOTRE RENDEZ-VOUS

..... page 8

FORMATION VINIDEA

Nos concurrents existent nous les avons rencontrés !

Notre voyage technique annuel a eu lieu cette année en Argentine et Uruguay. Nous sommes revenus enchantés par la beauté des paysages, par l'accueil et les visites des bodegas, surpris par la qualité des vins et de leur présentation, admiratifs devant les vignobles et les chais.

Ce qui nous a le plus interpellé, est la démarche très professionnelle et technique des décideurs, et surtout la capacité et la rapidité de mise en oeuvre avec des capitaux souvent étrangers, et des conseils souvent français, puisque travailler et réussir chez nous appartient désormais à l'histoire.

Je vous avoue que le retour à la réalité a été brutal. En effet, en 12 jours les mentalités n'ont pas évolué, les lourdeurs administratives et réglementaires sont restées toujours aussi pesantes, les ambitions personnelles aussi présentes, et les besoins financiers des structures aussi urgents.

Toutefois leur d'espoir pour la recherche expérimentation : l'unanimité a été trouvée pour le rapprochement ITV/ENTAV grâce à nos Ministères de tutelle qui ont fixé la date limite de réalisation de la fusion à fin 2006. Nous pouvons enfin travailler à la mise en oeuvre de nos projets.

Les équipes techniques vont pouvoir se consacrer à la recherche, et les équipes parisiennes, du haut du 4^{ème} étage de la rue St-Anne, vont pouvoir voir venir une installation plus durable.

Bon courage à tous, vigneron et salariés, la route est encore longue et semée d'embûches, mais va dans la bonne direction.

**Jean-François Roussillon,
Président de la Station Régionale**

L'entretien du sol en Midi-Pyrénées

Brèves... Brèves...

P. Taillandier, J. Bonnet
Le Vin :
Composition et
transformations chimiques

Ce guide, indispensable aux chimistes et également conçu pour les techniciens, oenologues, chercheurs et étudiants en oenologie, s'appuie sur des données actualisées pour décrire ces composés issus du raisin, des fermentations, de divers traitements ou de l'élevage. Il permet au lecteur de bien les connaître, d'en corriger le teneur, de maîtriser leur impact sur la qualité et la personnalité de chaque vin.

Editions Tec & Doc - Lavoisier

Coût des fournitures
Edition 2006
est paru

Prix : 16 € (18 € envoi postal)

Contact : *Caroline Diouy*
 Service Publications
 ITV France Champagne
 Tél. 03.26.51.50.90.

Vient de paraître

Traité de Viticulture et
Oenologie durables

par Joël Rochard, expert environnement à ITV France.

On peut trouver à la fois les conseils pour réaliser un local phytosanitaire aux normes, que les critères d'analyses d'un paysage viticole.

Edition Oenoplurimédia
 Château de Chaintré
 71570 Chaintré
 Tél. 03.85.37.43.21.

Stage d'ampélographie
2006

L'Entav organise du 20 au 23 juin 2006, une session de formation pour les professionnels et techniciens de la pépinière viticole et de la viticulture, avec pour objectif l'acquisition des bases nécessaires à la reconnaissance des cépages et des porte-greffe pour les débutants, et perfectionnement pour les initiés.

Contact : *Laurent Audeguin*
 Tél. 04.66.51.17.54.
 e-mail :
 laurent.audeguin@entav.fr

En viticulture, le sol est un milieu vivant, support d'une culture pérenne. L'action sur le sol a donc des implications d'une année sur l'autre. Le retour à des pratiques aratoires après des années de non-culture, doit toujours s'accompagner de quelques précautions pour prendre en compte la position des racines et les conséquences d'un travail sur la future alimentation hydrominérale de la plante. Pour la vigne, travailler ou entretenir le sol, permet de répondre à plusieurs problématiques différentes, qu'il est important de bien identifier, car les outils à employer ne sont pas toujours les mêmes. Une bonne définition des objectifs à atteindre par le travail du sol, permet d'optimiser le nombre d'interventions annuelles nécessaires.

OBJECTIFS ET INTERETS DU TRAVAIL DU SOL

Le désherbage mécanique : retournement, enfouissement ou destruction des parties herbacées des adventices : travail peu profond, devant prendre en compte les fenêtres météo favorables au bon dessèchement des adventices. L'intérêt du désherbage mécanique est le respect de la vie microbienne du sol, grâce à la non utilisation des intrants herbicides. Il est pratiqué dans l'inter-rang et sur la ligne des souches, avec les outils d'intercepts.

L'ameublissement, le décompactage : travail visant à la création d'un état structural favorable à la captation des eaux de pluies, et au développement d'une vie dans le sol, grâce à la formation d'une porosité plus importante. On distingue l'ameublissement des couches superficielles du sol, pouvant être réalisé sur toute la largeur de travail, et le réel décompactage en profondeur, réalisé avec une sous-soleuse passant uniquement au milieu de l'inter-rang. Ce travail doit répondre à une problématique bien identifiée : compaction réelle empêchant les eaux

de surface de s'infiltrer ou asphyxie racinaire par exemple. Il est nécessaire avant d'intervenir de faire un état des lieux en creusant une petite fosse. Cela permet d'observer s'il y a de la vie dans le sol (galeries de vers de terre par exemple), et si les mottes sont cassantes (compaction) ou friables. Lors d'une démonstration organisée à Fronton par la Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne, nous avons ainsi pu observer sur le passage des roues du tracteur, un effet de «feuilleté», traduisant le tassement qui survient à force de passages répétés. Le travail de différents outils permettant d'ameublir le sol sur toute la largeur, sans retourner l'enherbement mis en place, ce qui est particulièrement intéressant dans le contexte de Midi-Pyrénées, a pu être observé. La profondeur de travail est de l'ordre de 12 cm, contre une trentaine avec les décompacteurs conventionnels. L'utilisation excessive du décompactage peut amener quelques problèmes dont les principaux sont la formation d'ornières dans le passage des roues du tracteur et des phénomènes d'écoulement préférentiel dans des zones sensibles à l'érosion. Le choix du moment de passage est essentiel. Pour obtenir un bon résultat, il est important de ne pas intervenir sur un sol trop humide, afin d'éviter la formation d'un lissage.

Le compte-rendu intégral de cette journée est disponible sur demande à la Chambre d'Agriculture, auprès de Elizabeth Carrère.

Drainage : utilisé avec un boulet attaché à son soc, une sous-soleuse crée une galerie permettant à l'eau de s'écouler lorsque l'on a affaire à des problèmes de mouillères dans des parcelles.

Limiter l'évapotranspiration : dans des zones à forte évapotranspiration potentielle, un griffage superficiel permet de rompre le réseau capillaire par lequel l'eau remonte vers la surface. On privilégiera des outils à dents vibrantes nombreuses, équipés

de socs type «côte de melon» pour un travail superficiel, rapide. Il n'est pas nécessaire d'équiper les socs d'ailettes de désherbage, car ce type d'intervention est réalisé à une période où la pousse des adventices est freinée par une forte chaleur.

Enfouir un amendement : outils à dents rigides formant des sillons.

Détruire un couvert végétal temporaire : pour détruire un enherbement de couverture implanté pour l'hiver, la houe rotative à axe horizontal (rotavator®) est l'outil le plus efficace. Les outils à dents rigides équipés d'ailettes de désherbage ont également un bon impact de destruction de ce type de couvert.



Photo 1 :
travail du
sol hivernal
ITV France

Travail du sol toute l'année : combinant à la fois désherbage et ameublissement, il est réalisé avec des outils polyvalents. Les parcelles sont travaillées toute l'année, avec à l'automne un passage plus profond et à partir du printemps, des passages d'entretien réalisés en équipant les socs d'ailettes de désherbage.

LE CAS PARTICULIER DE L'ENTRETIEN DE LA LIGNE DES SOUCHES

Pour les parcelles enherbées, le désherbage mécanique sur la ligne des souches, permet d'éviter complètement le recours aux herbicides pour une viticulture plus respectueuse de l'environnement. La difficulté d'intervenir mécaniquement entre les souches, impose l'utilisation de matériels assez précis, et les techniques dans ce domaine sont assez variées. L'effacement devant la souche peut être réalisé :

- * de manière complètement mécanique par appui de l'outil sur la souche
- * de manière complètement mécanique avec un pare-cep qui fait office de bras de levier
- * de manière hydraulique avec un palpeur déclenchant un capteur qui agit sur le retrait de l'outil
- * de manière électro-hydraulique, le capteur de position pouvant être électrique

Des systèmes de sécurité sont inclus de manière à éviter l'arrachement des souches (retournement du soc).

En ce qui concerne le mode d'action, voici les principales catégories d'outils :

- * lames décavillonneuses
- * lames bineuses simples
- * outils rotatifs à lames horizontales (houe rotative)
- * outils rotatifs à lames verticales (herse rotative)



Photo 2 : Décalex Souslikoff
(décavillonneuse légère)
ITV France

Sur le plan de l'efficacité, deux critères sont à évaluer : l'approche des souches et la durabilité du désherbage. Des essais ont été menés et il ressort que pour l'approche des souches, deux catégories d'outils sont très performants. Ceux qui s'appuient contre la souche (Tournesol® Pellenc), et les lames bineuses simples, utilisées à une vitesse suffisante pour avoir un bon impact.



Photo 3 : Tournesol Pellenc
ITV France

Brèves... Brèves...

Nelly Estrade est venue renforcer l'équipe du laboratoire, dirigé par Flora Dias, afin de mener à bien les expérimentations sur les champignons associés aux maladies du bois et la pépinière.

Parutions ITV France

Cahier Itinéraire n°9 «Le mutage des vins à sucres résiduels»

Ce document est le fruit des acquisitions récentes sur la gestion du SO₂ (combinaisons liées à la botrytisation) et ses alternatives chimiques ou physiques. Guide des bonnes pratiques dans le cadre de l'élaboration des vins à sucres résiduels et plus particulièrement de l'opération de mutage, les outils proposés doivent aider le vinificateur à mettre sur le marché, des vins à valeur ajoutées stables qui respectent la législation, avec plus de sécurité par rapport aux techniques empiriques présentes aujourd'hui. Ce document est le fruit des acquisitions récentes sur la gestion du SO₂ (combinaisons liées à la botrytisation) et ses alternatives chimiques ou physiques. Guide des bonnes pratiques dans le cadre de l'élaboration des vins à sucres résiduels et plus particulièrement de l'opération de mutage, les outils proposés doivent aider le vinificateur.

Prix : 5 €

Cahier Itinéraire n°10 «Bonnes pratiques de manipulation des produits phytosanitaires en viticulture»

La manipulation des produits phytosanitaires est au cœur des enjeux environnementaux, ce qui justifie l'optimisation des bonnes pratiques. Cette plaquette ITV France précise, pour chaque étape de manipulation des produits (stockage, remplissage du pulvérisateur, gestion des reliquats...), la réglementation à respecter et les moyens techniques pour une optimisation économique et pratique des démarches.

Le rinçage à la parcelle y est développé via un film de sensibilisation (9 minutes) dans un CD Rom accompagnant la plaquette.

Prix : 10 €

Contact : Caroline Diouy
Service publications
ITV France Champagne
Tél. 03.26.51.50.90.

En ce qui concerne la durabilité du désherbage, les lames décavaillonneuses ont en général de meilleurs résultats, car elles enfouissent les parties aériennes des adventices et mettent leurs racines à découvert. Cependant, il serait un peu réducteur de s'en tenir à ces simples observations, et il faut plutôt considérer l'entretien du sol entre les souches comme une succession de façons culturales composant une stratégie, dont la finalité est de maintenir les souches propres jusqu'à la vendange. Ainsi, on essaiera d'optimiser le nombre de passages tout au long de la saison, et on ne passera pas les mêmes outils en début et fin de campagne. C'est pour répondre de manière plus précise à cette problématique, qu'une expérimentation a été mise en place sur trois sites de Midi-Pyrénées : Ferme expérimentale d'Anglars (Lot), Château de Mons (Gers) et Domaine Expérimental Viticole Tarnais (Tarn). En collaboration avec des constructeurs qui mettent à disposition des outils, nous pouvons comparer l'efficacité et l'intérêt technico-économique de plusieurs stratégies.

QUELS SONT LES REGLAGES IMPORTANTS, QUELS SONT LES PARAMETRES QUI INFLUENT SUR LA QUALITE DE TRAVAIL ?

** Au niveau de la parcelle*

L'état du sol (et sa nature) au moment du passage est primordial, car il influe sur la résistance rencontrée par l'outil dans la terre. Le réglage de la machine peut être complètement à revoir. Le niveau d'infestation par les adventices est important : les essais menés sur les matériels interceps montrent que la qualité du travail effectué dépend directement de ce paramètre. Ce ne sont pas des outils destinés à débroussailler. Il en existe certains avec lesquels on peut se sortir de situations difficiles, mais à condition de travailler très lentement, et d'utiliser un dispositif qui oblige la tête de désherbage à rentrer sous le rang, alors qu'elle est repoussée par une densité d'herbes trop importante. La conformation des ceps et l'historique de la parcelle jouent également un grand rôle, dans l'obtention d'un bon résultat. Il est en effet difficile d'approcher au plus près les souches tordues, sans risquer de les sectionner. D'autre part, un enracinement trop superficiel peut être la cause de souches emportées. La déclivité de la parcelle est aussi un facteur qui peut gêner la progression des matériels, surtout en configuration deux demi-rangs. A cet égard, il est évident que l'utilisation d'un enjambeur permet de mieux positionner les têtes de désherbage.

Enfin, bien qu'il existe sur le marché des outils équipés de systèmes de détection, et de retrait très sensibles, l'entretien mécanique entre les souches sur

vigne jeune n'est réalisable sereinement qu'avec des souches bien tutorées.

** Au niveau de l'outil*

Les réglages sont fondamentaux. Les paramètres qui comptent le plus sont la profondeur de travail, la sensibilité du tâteur, la marge de sécurité (espace toléré autour du cep), la vitesse. En effet, pour les outils qui s'appuient contre la souche, augmenter la vitesse revient à augmenter les impacts. Ainsi, le premier passage de printemps avec une décavaillonneuse sera plus lent, et un peu plus profond que les passages suivant d'entretien, réalisés avec une lame bineuse simple. Des cure-ceps sont adaptables sur certains appareils ; ils permettent de réduire au minimum la zone de terre non travaillée autour des ceps. A vitesse élevée, ils peuvent causer des chocs sur la base des souches, mais sans blessures.



*Photo 4 : exemple de réglage pour la sensibilité du pare-cep
ITV France*

Ce qu'il faut retenir

Quel que soit le matériel utilisé, il n'existe pas de solution «clés en main». Il faut plutôt toujours avoir un jeu de clés à portée de main, pour pouvoir intervenir sur les réglages, et savoir passer au bon moment.

Comment débiter l'entretien mécanique du sol ?

Passer à 100 % d'entretien mécanique du sol en une seule fois, est une opération difficile. Cette technique demande de l'observation et du temps. Il est conseillé de commencer par un tiers des surfaces, afin de se familiariser avec les outils, les réglages, et la manière dont la flore réagit. Avec l'expérience, le travail est plus efficace et les passages optimisés. Il est alors plus facile d'étendre la technique à l'intégralité de l'exploitation.

Combien ça coûte ?

L'entretien mécanique du sol a un coût, qui s'établit différemment de l'entretien chimique. Le coût des intrants est nul, mais il y a les consommables, et il faut prendre en compte l'investissement matériel et surtout le temps passé. Voici à titre indicatif quelques chiffres, valables uniquement pour le désherbage du cavaillon,

Exploitation 20 ha, plantée à 2 m x 1 m (soit 5 km/ha). La surface désherbée chimiquement correspond à un tiers de la surface environ (le cavaillon). Le désherbage est réalisé avec un pré et un post levée. Le matériel est amorti sur 7 ans. L'investissement de départ est très variable, de 2000 à plus de 10000 euros, selon qu'il y ait une centrale hydraulique ou pas, par exemple.

	Chimique	Mécanique
Exemple prix d'achat du matériel	2000 €	3500 €
Coûts fixes par an	195 €	340 €
Nombre de passages	2	3 à 4
Temps passé par an	48 h	88 à 112 h
Traction (10 €/h)	480 €	880 à 1120 €
Main d'oeuvre (11 €/h)	528 €	968 à 1232 €
Produits par ha	95 (75+20) €	0
Total par an	2908 €	2188 à 2692 €
Total par ha	145 €	110 à 135 €

Détails des calculs disponibles sur demande, données «coût des fournitures en viticulture/oenologie 2006»

La fourchette de coût pour le désherbage chimique demeure très large : de 80 à 300 €/ha. Elle dépend essentiellement du choix des produits employés. La charge la plus élevée dans le coût du désherbage mécanique est le temps passé, d'où l'importance de l'optimisation de sa stratégie (coût des pièces d'usure non pris en compte ici).

Contact : Christophe Gaviglio - ITV France Midi-Pyrénées

Tél. 05.63.33.62.62.

e-mail : christophe.gaviglio@itvfrance.com

A noter dans vos tablettes :

Fronton début avril 2006 : organisation d'une démonstration par la Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne, avec pour thème : alternative aux intrants herbicides.

V'innopôle juillet 2006 : organisation d'une journée technique « **travaux en vert** » (ateliers techniques et démonstration de matériels) avec les FDCUMA de la Haute-Garonne, du Tarn et du Tarn et Garonne.

Références disponibles sur le sujet : Matevi-France.com

Le Site Internet de la Station Régionale ITV Midi-Pyrénées est en ligne !

www.itv-midipyrenees.com

L'équipe de la Station Régionale ITV Midi-Pyrénées a le plaisir de vous informer de la mise en ligne de son nouveau site Internet.

Pour que ce site vive et devienne un outil essentiel au service de tous les acteurs de la filière, nous nous engageons à l'alimenter d'informations techniques rédigées par nos ingénieurs, dont les compétences couvrent des domaines variés : du sol et de la matière

organique au vin, en passant par les modes de conduite de la vigne...

Nous vous proposons un rapide aperçu des services en ligne que peut vous offrir ce site.

La meilleur moyen de l'apprécier pleinement, est bien entendu de l'explorer.

Bon surf !!!

A propos de la navigation sur le site...

La structure du site s'articule autour de 6 rubriques directement accessibles depuis le cadre supérieur droit figurant sur toutes les pages du site :

- Qui sommes-nous ? pour mieux nous connaître
- Nos actions : nos recherches et la communication des résultats techniques
- Publications et Ressources : pour partager nos connaissances (des comptes rendus, les archives de la Grappe, des fiches pratiques en ligne et en libre accès)
- L'Actu, un agenda des manifestations et des brèves
- Partenariats industriels, pour travailler avec nous
- Services aux professionnels, des méthodes d'analyses et bientôt des formulaires de calcul et des relevés météo

The image shows a screenshot of the website's navigation menu and a sidebar. The navigation menu is a vertical list of purple buttons with white text: "QUI SOMMES-NOUS ?", "NOS ACTIONS", "PUBLICATIONS ET RESSOURCES", "L'ACTU", "PARTENARIATS INDUSTRIELS", and "SERVICE AUX PROFESSIONNELS". A black circle highlights the "PUBLICATIONS ET RESSOURCES" button. Below the menu is a sidebar section titled "En bref" with a purple header. It contains four items, each with a small purple flower icon: "La Grappe d'Autun d'octobre 2005", "Les viticulteurs de Midi-Pyrénées en voyage d'étude en Argentine", "Plus de 100 participants à la journée technique sur l'innovation en Viticulture/Oenologie", and "Les actes de colloque de la journée technique du 9 décembre 2004 sur les maladies du bois enfin en ligne!". To the left of the sidebar is a text block with the heading "J de l'ITV" and the sub-heading "» bouge, toujours plus vite...". The text discusses technological services and information dissemination.

A propos de la rubrique publication et ressources...

Nous avons collecté une grande partie des publications de nos agents, et vous trouverez en ligne un grand nombre de comptes rendus.

Nous mettons à votre disposition également les archives de la Grappe d'Autun depuis le n°10, des actes de colloque, dont celui de 2004 sur les maladies du bois en Midi-Pyrénées, et des synthèses des voyages d'étude.

Nos agents ont également conçu pour vous, toute une série de fiches pratiques apportant une réponse concise à une question que vous vous posez sur un thème précis ex : les copeaux, le lysozyme, les typhlodromes...

Un moteur permet d'effectuer une recherche pertinente, par mot clé, parmi l'intégralité des publications disponible en ligne.

Ce moteur est situé sur toutes les pages de la rubrique «Publications et Ressources».

The image shows a screenshot of the website's search and publication resources section. At the top, there is a navigation menu with the same items as in the previous image. Below the menu is a search bar with the text "Rechercher dans les publications" and an "ok" button. To the right of the search bar is a link "Ajouter à vos favoris". Below the search bar is a section titled "Les comptes rendus de recherche". The text in this section says: "Vous trouverez dans cette rubrique, parmi les comptes rendus présents, ceux de nos recherches et expérimentation classés par thèmes." Below this text is a section titled "Les thèmes abordés :" with a list of themes: "Arôme des vins", "Elevage", "Matériel végétal", and "Matériel viticole". Each theme is preceded by a small purple arrow icon.

A propos de la rubrique Actu...

Dans la rubrique Actu, vous trouverez des brèves ainsi qu'un agenda des manifestations organisées au niveau national et au niveau régional.

Vous pouvez nous proposer des brèves et des manifestations, par l'intermédiaire d'un formulaire de contact, et nous comptons sur vous pour faire vivre l'actualité régionale.

Si votre proposition est validée, elle sera immédiatement affichée en ligne.

A propos des développements à venir en 2006...

Nous n'avons pas l'intention d'en rester là et de nombreux développements sont déjà prévus pour l'année 2006...

- la collection de fiches pratiques va être étoffée et intégrera des thèmes comme le sol et la matière organique, le machinisme...
- le site intégrera des relevés météo et des cartes de modélisation, nous vous en parlions dans le numéro de la Grappe d'Autan d'octobre 2005
- nous allons mettre en place un système de Newsletter pour vous tenir informés des manifestations au niveau régional et recevoir la Grappe via courrier électronique
- des formulaires de calcul en ligne seront bientôt disponibles pour le calcul du SO_2 actif, des doses de SO_2 , du rapport Feuille/Fruit..



[haut de la page](#)

Quels sont les produits disponibles sur le marché ?

- le sulfate d'ammonium (environ 25 % d'ammonium selon la pureté)
Dose d'emploi : 10 g/hl
Coût pour une addition à 10 g/hl : 0.02 € HT/hl
(coût approximatif 2 € HT/kg)
Apport en Azote Assimilable pour un emploi à 10 g/hl = 25 mg/L
- le phosphate d'ammonium (environ 25 % d'ammonium selon la pureté)
Dose d'emploi : 10 g/hl
Coût pour une addition à 10 g/hl : 0.025 € HT/hl
(coût approximatif 2.25 € HT/kg)
Apport en Azote Assimilable pour un emploi à 10 g/hl = 25 mg/L
- les mélanges incluant activateurs de fermentation (azote assimilable + vitamine) et levures inertes
Dose d'emploi :
de 20 à 40 g/hl selon les préparations
Coût pour une addition à 20 g/hl : 0.24 € HT/hl
(coût approximatif 12 € HT/kg)

[haut de la page](#)

Quels sont les risques en cas d'addition excessive ?
Des chercheurs australiens ont montré que, lorsque la teneur en azote assimilable augmente, la levure synthétise plus d'acétate. A la dose maximale de 100 g/hl, l'acétate d'éthyle à odeur de vernis prend le dessus. Il est préférable de limiter les apports à 50 g/hl de sels ammoniacaux.

[haut de la page](#)

Quelle réglementation pour les additions de substance azotée ?
La réglementation européenne limite l'emploi des substances azotées,



Rendez-vous sur

www.itv-midipyrenees.com



Bonne exploration ! Nous restons à votre écoute et sommes ouverts à toutes vos remarques pour améliorer ce site.

Vins à teneur réduite en alcool : aspect réglementaire et présentation des différentes techniques

Extrait de l'intervention de Ph. Cottereau - ITV France

Colloque « Innovation en viticulture/oenologie »

Depuis de nombreuses années, les vignerons ont mis en oeuvre une politique de qualité, qui s'est traduite par l'élaboration de vins plus concentrés, aux arômes plus expressifs, et souvent plus riches en alcool.

Cette richesse en alcool est parfois jugée excessive par les consommateurs. Le changement des habitudes de consommation, dû à l'évolution des modes de vie, entraîne de nouvelles attitudes de consommation du vin. Cela conduit les professionnels à s'interroger sur les méthodes et les moyens de répondre à ce marché.

La réglementation

La réglementation ne permet pas la désalcoolisation des vins et la diminution de la concentration en sucres des moûts. Il existe une possibilité d'obtenir une dérogation, selon un certain nombre de règles et de contraintes. Les produits partiellement désalcoolisés ou à plus faible degré, pourront être commercialisés en France, en tant que Vin de Table ou Vin de Pays, s'ils respectent les conditions de production. Dans le cadre des AOC, il est nécessaire d'obtenir une autorisation préalable de l'INAO.

L'OIV admet la pratique de la désalcoolisation partielle des vins, dans une limite de 2% Vol. Dans le cadre de dérogations, cette limite peut être dépassée. Pour des diminutions supérieures entraînant des degrés alcooliques inférieurs aux limites des décrets de production des vins, rien ne l'interdit, mais le terme «vin» ne pourra plus être utilisé.

La réduction de la teneur en sucre

Vaslin Bucher propose un procédé associant ultrafiltration et nanofiltration, pour éliminer une partie du sucre contenu dans le moût, sous forme d'un «semi concen-

tré» quasi incolore. Il est nécessaire de traiter environ 15 % du moût pour 2 % volume d'éthanol probable éliminé.

L'élimination de l'alcool par osmose inverse/nanofiltration

Le procédé consiste à éliminer les solvants à travers une membrane spécifique, sous l'action d'une pression supérieure à la pression osmotique du produit. En conséquence, le traitement par osmose inverse ou nanofiltration concentre l'extrait sec et l'alcool dans un premier temps. Pour obtenir une réduction de la teneur en alcool, il est nécessaire d'ajouter un volume d'eau équivalent à celui éliminé par osmose inverse. Le mouillage étant interdit dans la réglementation française, l'alcool est éliminé du mélange eau/alcool par distillation et réincorporer l'eau ainsi récupérée.

La distillation

Deux schémas de traitement peuvent être envisagés :

- * soit l'élimination de l'alcool est réalisée sur l'ensemble du volume à traiter
- * soit un volume de vin est fortement désalcoolisé et assemblé avec le volume initial

Dans les deux cas, pour limiter les pertes aromatiques, le vin est préalablement désaromatisé, et la distillation est réalisée sous vide partiel (augmentation du rendement de distillation). Après élimination de l'alcool, la fraction aromatique peut être réintroduite dans le vin.

Contacts : Philippe Cottereau
ITV France Rhône-Méditerranée
Tél. 04.66.20.67.07.

e-mail : philippe.cottereau@itvfrance.com

François Davaux

ITV France Midi-Pyrénées

Tél. 05.63.33.62.62.

e-mail : francois.davaux@itvfrance.com



la grappe d'Autan

Bulletin bimestriel
de la Station régionale
Midi-Pyrénées du
Centre Technique
Interprofessionnel
de la Vigne et du Vin
(ITV France)

V'innopôle - BP 22
81310 LISLE SUR TARN
Tél. 05 63 33 62 62
Fax 05 63 33 62 60

Directeur de la
publication
Jean-François Roussillon

Rédacteur en chef
Eric Serrano
Secrétaire de Rédaction
Liliane Fonvieille

Comité de rédaction
François Davaux
Flora Dias
Thierry Dufoureq
Christophe Gaviglio
Olivier Geffroy
Laure Gontier
Philippe Saccharin
Virginie Viguès

VOTRE RENDEZ-VOUS

Concours des Vins du Sud-Ouest 20 mars 2006

Lycée d'Hôtellerie et Tourisme de Toulouse

Contact : CIVSO
Tél : 05.61.73.87.06.