



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
GIRONDE

Service Vigne & Vin

Des copeaux à la nanofiltration : actualités oenologiques et perspectives réglementaires

Auteur : Jean-christophe Crachereau

Date de rédaction : 17/04/2008

Réf : 0804MATB24PRO

Nom du média : Brèves 24

Page : 1/ 2

Présenté aux Rencontres Vigne Vin Vente de la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

Si les évolutions réglementaires peuvent être perçues comme des contraintes et des restrictions supplémentaires, heureusement, la réglementation permet aussi d'étendre les possibilités techniques en autorisant de nouvelles pratiques.

La Chambre d'Agriculture de la Gironde travaille activement sur l'étude de produits et pratiques œnologiques dont certains et certaines non autorisées, mais pouvant présenter un intérêt technique pour la profession. Ce sont en effet les observations sur le terrain et les résultats de la recherche et de l'expérimentation qui permettent de cautionner et d'argumenter la nécessité d'autoriser de nouvelles pratiques. Le principal objectif est de maintenir un niveau qualitatif des vins français en tenant compte des nouvelles problématiques observées, techniques mais aussi concurrentielles, ou parfois liées à l'interdiction de pratiques anciennes.

Actuellement, la Chambre d'Agriculture de la Gironde travaille sur 3 grands dossiers :

- L'extension d'autorisation des morceaux de bois sur moûts à la demande et grâce au financement du Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur ainsi que du Syndicat Viticole Médoc Haut-Médoc.
- L'extension d'autorisation du DMDC au mutage des vins liquoreux et sur vin rouge pour l'élimination des Brettanomyces en partenariat avec Oeno-France et Pompes LEWA.
- L'autorisation de la CMC pour la stabilisation tartrique des vins sur laquelle travaille également le CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne).

Ces différents dossiers se trouvent à différents stades réglementaires. En effet, en France, pour qu'un produit ou une technique nouvelle soit autorisée, il faut une autorisation explicitement notée dans la réglementation européenne qui s'appuie sur les recommandations de l'OIV (Organisme International de la Vigne et du Vin). Enfin, l'état Français ne doit manifester aucune opposition à son application sur le territoire. Il peut ensuite y avoir une restriction d'application pour l'ensemble des AOC (Appellations d'origine contrôlée), et en dernier lieu par l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion d'une AOC). De nombreuses pratiques non autorisées dans l'Union Européenne sont employées par ailleurs. La concurrence mondiale ne se réalise donc pas de manière équitable.

Pour certains produits comme la CMC (CarboxyMéthylCellulose) nous sommes au niveau de la proposition à l'OIV, le chemin s'annonce donc long avant l'utilisation dans les chais. Pour d'autres, déjà partiellement autorisés (sur vin et non sur moûts par exemple) nous pouvons espérer une avancée plus rapide... si les résultats d'essais sont suffisamment probants pour convaincre les décideurs !



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
GIRONDE

Service Vigne & Vin

Des copeaux à la nanofiltration : actualités œnologiques et perspectives réglementaires

Auteur : Jean-christophe Crachereau

Date de rédaction : 17/04/2008
Réf : 0804MATB24PRO
Nom du média : Brèves 24
Page : 2/ 2

Ci-dessous un tableau des différentes pratiques dernièrement autorisées ou faisant l'objet d'une demande d'autorisation :

Application	Produit ou technique	Caractéristiques	Autorisation
Protection contre l'oxydation	Acide ascorbique	Utilisable sur vins à la mise et récemment sur vendange ou moûts	OUI (dose maximale 250mg/l)
Auxiliaire de vinification et d'élevage	Morceaux de bois	Grande variabilité de taille (2mm minimum), d'origine (genre Quercus obligatoire) et de chauffe.	Uniquement sur vins L'autorisation sur moûts est à l'étude.
Clarification	Protéines végétales	Essai de collage recommandé Attention aux risques allergènes	OUI
Stabilisation	Mannoprotéines	Produit d'origine naturelle (levures) Détermination de la dose en laboratoire indispensable Précautions d'utilisation nécessaires	OUI
	CarboxyméthylCellulose (CMC)	Dose unique d'emploi Peu de précautions d'emploi	NON AUTORISE A l'étude à l'OIV
	DiMéthylDicarbonate (DMDC)	Action de choc ponctuelle sans rémanence	Autorisé à la mise en bouteilles de vins contenant plus de 4g/l de sucres résiduels (dose maximum 200mg/l) Extension d'autorisation au mutage des vins moelleux et sur vins secs demandée (études en cours)
Correction des moûts et vins	Charbons œnologiques	Utilisable sur moûts et vins blancs et maintenant sur rouges	OUI
	Nanofiltration	Séparation des constituants du vin permettant un traitement d'élimination spécifique par résines (ex : élimination des éthyl-phénols)	NON AUTORISE A l'étude à l'OIV

MOTS CLES : REGLEMENTATION- PRATIQUES ŒNOLOGIQUES - PRODUIT ŒNOLOGIQUE - PRODUIT POUR LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE - COPEAUX DE CHENE - ACIDE ASCORBIQUE - PROTEINE VEGETALE - DMDC - CMC - CHARBON ŒNOLOGIQUE - TECHNIQUE SEPARATIVE - NANOFILTRATION - PRODUIT DE CLARIFICATION - PRODUIT DE STABILISATION - MANNOPROTEINE

Copyright MatéVi. Toute reproduction totale ou partielle des contenus est strictement interdite. Pour pouvoir les diffuser, contactez-nous.