

Allergènes, Un délai supplémentaire

En juin, les consommateurs auraient du voir apparaître sur les étiquettes de vins, de nouvelles mentions indiquant la présence éventuelle de protéines de lait ou d'œuf. Finalement, ils attendront 2011 pour lire ces indications sur les bouteilles. En effet, la filière a obtenu un délai supplémentaire afin d'écouler les stocks de vins.

Néanmoins, même repoussé, cet étiquetage n'est pas remis en cause, et deviendra obligatoire dès 2011 pour les vins traités avec la caséine, l'albumine d'œuf ou le lysozyme.

Dans ce contexte, Oenofrance, qui est l'une des premières sociétés à avoir proposé des alternatives sans caséine pour lutter contre l'oxydation, ne change en rien sa stratégie. Les produits *allergen free* ont prouvé leur efficacité, en 2007 comme en 2008, ils continueront à être mis en avant.

Les alternatives sans allergène d'Oenofrance

- **Formule 1-CF** (casein free), prévient et gomme l'oxydation comme l'amertume. Utilisé directement sur vendange ou sur moût, sans préparation préalable, il offre une surface d'adsorption physique très importante. Ce produit, lancé dès 2007, a confirmé toute son efficacité.
- **Altocase** présente les mêmes propriétés que la caséine, mais sans contenir de protéine allergène !
- **Affimento**, affine les vins comme le ferait l'albumine d'œuf liquide, mais les protéines qui le constituent ne sont pas issues de l'œuf. Le degré d'hydrolyse de ces protéines a été étudié pour proposer une solution très proche du blanc d'œuf liquide.
- **Oenoclar** est le produit idéal pour clarifier les moûts blancs et rosés issus de raisins botrytisés, les vendanges récoltées à la machine ou les moûts de presse, riches en polyphénols. **Oenoclar** est aussi très efficace en flottation. Il est désormais formulé sans albumine d'œuf.



A suivre...

D'autres travaux de recherche en partenariat avec l'Université de Dijon ont démontré l'intérêt des protéines de levures dans le collage des vins. Des démarches en cours auprès de l'Office International de la Vigne et du Vin visent à faire autoriser ces colles levuriennes à l'échelle européenne.

Kyocell,

une gomme de cellulose contre les précipitations tartriques


Une nouvelle pratique œnologique devrait très bientôt être adoptée en Europe : l'emploi des gommes de cellulose pour la stabilisation tartrique des vins blancs et des vins effervescents. Ces gommes agissent comme des colloïdes protecteurs, elles empêchent la formation et entravent la croissance des microcristaux de tartre.

Oenofrance a d'ores et déjà sélectionné une gomme de cellulose, avec des caractéristiques tout à fait adaptées à l'œnologie. En effet, ces gommes appartiennent à une famille à la fois vaste et hétérogène, et celles efficaces en œnologie ont des spécificités bien particulières définies dans une monographie de l'OIV en cours de rédaction. La matière première sélectionnée par Oenofrance répond à ces critères et a prouvé son efficacité lors de différentes expérimentations.



La Levuline Gala devient



La **Levuline Gala**, récente dans la gamme Oenofrance, s'est rapidement fait un nom. Elle permet d'élaborer des vins rouges à la fois souples et fruités, révélant des notes de petits fruits rouges. Elle est désormais produite sous forme . Ce process améliore les conditions de production des levures sélectionnées, ce qui leur permet de reprendre leur métabolisme plus vite une fois réhydratées. Elles s'implantent alors rapidement dans le moût, limitant ainsi le temps de latence, phase pendant laquelle le moût n'est pas protégé contre l'oxydation.

Les levures naturelles sélectionnées s'implantant mieux, la flore indigène rencontre plus de difficultés pour se développer et ne risque pas de produire des métabolites capables de masquer les arômes ou de provoquer des déviations aromatiques.

Gomme SR,

une gomme arabique ultrafiltrée

Gomme SR, nouveauté 2009 de la gamme Oenofrance, est une gomme arabique ultrafiltrée pouvant être apportée juste avant la mise en bouteille : elle n'a aucune incidence sur l'indice de colmatage, comme le prouve le tableau ci-contre.

Utilisée pour stabiliser les vins vis-à-vis des précipitations et des troubles, cette gomme a montré, lors des essais, qu'elle avait également une incidence sur la perception en bouche des vins, en gommant leur dureté et en apportant un peu de sucrosité.

	<i>Indice de colmatage</i>
Témoin (vin rosé 2007)	4
Gomme SR 10 cL/hL	2
Gomme SR 25 cL/hL	2
Gomme SR 40 cL/hL	6