

OXYGENE ET VIN

INDEX

Introduction

IX

01	OXYGENE ET VIN: AMIS OU ENNEMIS?	01
	<i>Pour approfondir</i>	03
02	QUELQUES NOTIONS DE PHYSIQUE DES GAZ. LE ROLE DES GAZ EN ŒNOLOGIE	05
	Les gaz dans le vin	08
	<i>Pour approfondir</i>	09
03	OU INTERVIENT L'OXYGENE DANS LA PRODUCTION DU VIN?	11
	<i>Pour approfondir</i>	15
04	LES VOIES DE CONSOMMATION DE L'OXYGENE	19
	Les voies enzymatiques de consommation de l'oxygène	20
	<i>Pour approfondir</i>	25
	Les voies microbiologiques de consommation de l'oxygène du vin	28
	L'oxygène dans la fermentation alcoolique	28
	La consommation de l'oxygène post-fermentaire	33
	Oxygène et bactéries acétiques	35
	Oxygène et levures de contaminations: risque de <i>Brettanomyces</i>	36
	Les levures aérobies de surface: levures de voile	38
	Les bactéries acétiques	39
	<i>Pour approfondir</i>	40
	La consommation chimique de l'oxygène	45
	Les composés phénoliques des moûts et des vins	45
	La consommation d'oxygène de la part des composés phénoliques	46
	Les mécanismes de polymérisations des anthocyanes et proanthocyanidines (flavanols)	48
	Autres réactions entre tannins et anthocyanes	51
	Combien d'oxygène pour chaque vin?	52
	<i>Pour approfondir</i>	53

05	GESTION DE L'OXYGENE EN OENOLOGIE	57
	Macro-oxygénation ou micro-oxygénation	61
	LES DIVERSES APPLICATIONS DE LA MICRO-OXYGENATION DES VINS	62
	Oxygène et levures: macro-oxygénation et oxygénation en dose simple	62
	Oxygène et polyphénols: stabilisation de la couleur des vins rouges et maturation des tannins	79
	La macro-oxygénation en phase d'extraction	80
	La macro-oxygénation avant la phase de fermentation malolactique	83
	La micro-oxygénation post fermentation malolactique	86
	Autres objectifs de la micro-oxygénation	88
	Correction des défauts de "verdeur" ou des caractères dits végétaux	89
	Corrections des états de réductions	90
	Micro-oxygénation et vins blancs	92
	L'affinage <i>sur lies</i>	95
	Oxygène dans les vins mousseux et pétillants	99
	Micro-oxygénation et utilisation du bois	101
	<i>Pour approfondir</i>	110
06	DOSAGE ET DIFFUSION DE L'OXYGENE: LES MICRO-OXYGENATEURS	169
	Le dosage de l'oxygène	171
	La diffusion de l'oxygène dans le vin	180
07	PARAMETRES ET MODELS DE CONTROLE DE LA MICRO-OXYGENATION	189
	L'EVOLUTION DES PARAMETRES ANALYTIQUES	191
	Evolution de la couleur	191
	Anthocyanes totales et monomères	192
	Polyphénols totaux et état d'agrégation des tannins	193
	Le potentiel redox comme paramètre de contrôle de l'état d'oxydo-réduction des vins	194
	L'EVOLUTION DES PARAMETRES ORGANOLEPTIQUES AU COURS DE LA MICRO-OXYGENATION	208
	L'analyse visuelle	208
	L'analyse olfactive	208
	L'analyse gustative	209
	GERER LES PARAMETRES ANALYTIQUES ET SENSORIELS POUR LE CONTROLE DU PROCESSUS	214
	Gestion des risques	215
	L'anhydride sulfureux	215

La température	217
Mesure de l'oxygène dissous et de l'acétaldéhyde	217
Contrôle microbiologique	218
Définition du dosage	219
Contrôle du processus de micro-oxygénation	222
<i>Pour approfondir</i>	230
<i>Bibliographie Générale</i>	287

CT

CONTRIBUTIONS TECHNIQUES

Delteil D. Bonnes pratiques de macro-oxygénation	65
Ercoli G., Cavini F. Oxygène et bois alternatives à la bârrique	105
Florida G. Doser en ml ou en mg?	177
Delteil D. Définition et mesure des descripteurs du profil gustatif	212
Devatine A., Poupot C., Mietton-Peuchot M. Mesure de l'oxygène dissous	237
De Basquiat M. La gestion de l'oxygénation des vins par la micro-oxygénation	251

CS

CONTRIBUTIONS SCIENTIFIQUES

Delteil D. Les différents rôles de l'oxygène	119
Delteil D. Les rôles de l'oxygène en phase post fermentaire	124
Bucelli P., Piracci A., Giannetti F., Faviere V. Affinage des vins Sangiovese en cuves de matériaux divers avec application de la micro-oxygénation	130
Vicente R., Cereceda J., Ayestaran B., Fernandez P. Les effets de la micro-oxygénation sur la couleur et sur la composition phénolique de faible poids moléculaire du vin rouge Tempranillo	136
Vaudano E., Pazo Alvarez M., Panero L., Di Stefano R. Mise au point des techniques de vinification et d'affinage pour la production du Dolcetto de Dogliani	141
Biondi Bartolini A., Ercoli G., Gori C., Cavini F. La technique de la micro-oxygénation, contrôle et effets: expérience réalisée sur un Chianti 2003	157
Devatine A., Chiciuc I., Poupot C., Mietton-Peuchot M. L'oxygène dans le vin: Incidence du dioxyde decarbonate dissous sur l'efficacité du transfert en micro-oxygénation du vin	164
Calamai L., Pantani O.L., Falciani S., Cavini F., Rindi T., Biondi Bartolini A. Recherche des paramètres prédictifs de l'état oxydo-réducteur et de la capacité de consommation de l'oxygène du vin	199
Chiciuc I., Devatine A., Guiraud P., Hebrard G., Mietton-Peuchot M. Mesure de la taille des bulles lors de la micro-oxygénation du vin	261

FT

FICHES TECHNIQUES

Parsec S.r.l. Diffuseurs pour la micro-oxygénation	185
Parsec S.r.l. MOXEasy. Programme d'oxygénation des vins Parsec pour déterminer la dose d'oxygène à injecter dans les vins rouges	233
Parsec S.r.l. Micro-oxygénateurs pour l'œnologie	271