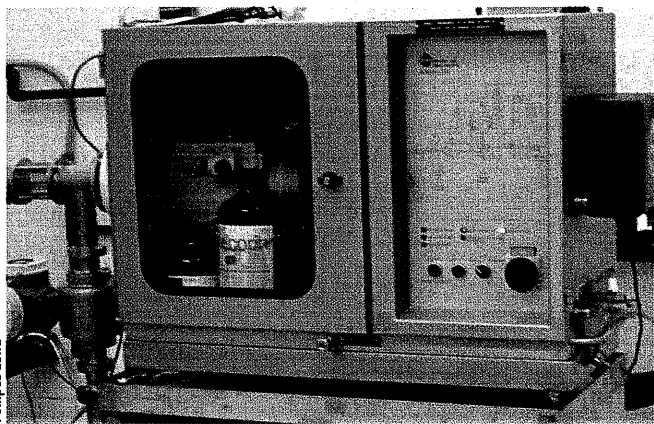


Le DMDC autorisé pour les vins à sucre résiduel

NOUVELLES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES ➔ Le règlement européen fixant les conditions d'application de l'ajout de DMDC et d'acide ascorbique est tombé.

Un nouveau règlement européen (du 27 avril 2006) vient préciser les conditions d'utilisation de l'acide ascorbique sur vendange, pour son rôle anti-oxydant, et du dicarbonate de diméthyle, additif anti levurien.

L'addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) est limitée : elle ne pourra être effectuée que lors de l'embouteillage et sur les vins contenant plus de 5 g/l de sucres résiduels. La dose maximale est fixée à 200 mg/l, soit la dose retenue par l'Organisation internationale de la vigne et du vin. Le DMDC n'étant pas un produit anodin, l'utilisateur



Pompes Lewa

L'ADDITION DU DMDC n'est autorisée que lors de l'embouteillage sur des vins contenant plus de 5 g/l de sucres résiduels.

devra, en plus, tenir un registre précisant les dates et doses d'apport et s'assurer que des résidus de DMDC ne

sont pas détectables dans le vin. Le produit ne pourra donc pas être utilisé pour muter les vins liquoreux ou éliminer les Brett en cours d'élevage. Cependant, à la demande d'organismes techniques et de distributeurs du

produit, des expérimentations pourront être mises en place, avec accord de DGCCRF, pour vérifier l'efficacité du DMDC contre les brettanomyces en cours d'élevage, vins d'appellation compris. Le DMDC est également autorisé pour le nettoyage des barriques mais le problème d'application du produit reste à résoudre. Quant à l'ajout d'acide L-ascorbique, il est désormais autorisé à 250 mg/l sur les raisins frais et moûts de raisin, dose qui se rajoute aux 250 mg/l déjà autorisés sur vin. La teneur maximale du vin ainsi traité ne doit cependant pas dépasser 250 mg/l. En revanche, Bruxelles n'a toujours pas tranché sur les conditions d'application des copeaux... C.B.

NOUVEAUTÉS

La barrique Piano concentre le meilleur du chêne

➔ Tonnellerie Rousseau La barrique Piano a demandé deux ans de mise au point, à la tonnellerie Rousseau, en collaboration avec le laboratoire Vect'œur. Tout son processus d'élaboration vise à amplifier les molécules les plus aromatiques et à réduire la teneur en molécules

indésirables (comme les aldéhydes apportant des notes de bois frais). Élaborée à partir d'une sélection de chênes en grain fin du centre de la France, elle subit une double cuisson à cœur, secret de fabrication breveté par la société. Par rapport à une barrique classique, elle réduit la durée d'élevage de plus d'un tiers du

temps, selon la tonnellerie, et facilite la dégustation du vin en début d'élevage, en améliorant sa lisibilité. Son coût est annoncé équivalent à celui d'une barrique classique.

● Tonnellerie Rousseau (Côte D'Or),
Tél. 03 80 52 30 28, www.tonnellerie-rousseau.com



Levuline Nov'Eline
Saccharomyces cerevisiae

Levure naturelle sélectionnée
Souche JCS isolée dans la vallée du Rhône
(France) et sélectionnée par Œnofrance pour
élaborer des vins rouges fruités, nouveaux ou
primeurs.

Propriétés:

- Révèle des notes amyliques et fruitées
- Très bonne cinétique fermentaire
- Souche Killer

Caractéristiques:

- Mortalité : < 10 % par an à 15°C.

Œnofrance
Parc d'activités Allénois, rue la Motte Picquet
33300 Bordeaux France
Tél: 33 (0)5 56 29 20 30 Fax: 33 (0)5 56 29 20 39

Made in EU

Nov'Eline, la levure des vins jeunes

➔ Œnofrance La nouvelle levure Levuline Nov'Eline convient à l'élaboration de vins jeunes, gouleyants et expressifs, nouveaux

ou primeurs. Saccharomyces cerevisiae sélectionnée par Œnofrance dans la Vallée du Rhône, elle développe des notes aromatiques amyliques et fruitées, et notamment de l'acétate d'isoamyle (caractéristique du bonbon anglais) et de la damascenone (rappelant la rose). Son phénotype Killer et sa courte phase de latence facilitent son implantation dans le moût.

● Œnofrance (Gironde), Tél. 05 56 29 20 30,
www.oenofrance.com