

COMMENT LIRE

VOTRE COURRIER PRESSEOIR ?

Le tableau ci-dessous est issu d'un courrier type destinés aux centres de pressurage partenaires. Retrouvez les informations pour interpréter vos analyses.

Le pH et l'acidité totale indiquent **l'acidité de l'échantillon**. A noter que le pH est inversement proportionnel à l'acidité. L'acidité évolue selon les millésimes et selon la maturité.

(unités : pH : sans unité ; acidité totale : $\text{g eq H}_2\text{SO}_4/\text{L}$)

	PH	ACIDITE TOTALE
CUVEE	Plus bas	Plus élevé
TAILLES	Plus élevé	Plus bas

Si le résultat indique « trouble », la **turbidité** est supérieure à notre limite (180 NTU), c'est donc que le moût contient trop de bourbes. La présence de bourbes lors de la fermentation risque d'entraîner l'apparition de réduction et d'arômes végétaux. Si vous rencontrez des problèmes de débourbages n'hésitez pas à contacter un œnologue de TEVC.

L'acide gluconique et le **glycérol** sont des marqueurs de dégradation sanitaire du raisin et peuvent présupposer d'une note aromatique déviante et d'un potentiel de vieillissement altéré.

L'acide acétique peut indiquer une dégradation par de la pourriture acide, un temps d'attente trop important avant pressurage (pouvant s'accroître par la présence de caisses surchargées) ou encore une problématique d'hygiène.

Les référentiels que nous appliquons varient selon les années. En général, au-delà de 150 mg/L d'acide gluconique, 0,3 g eq $\text{H}_2\text{SO}_4/\text{L}$ d'acide acétique et/ou de 0,4 g/L de glycérol, le moût est considéré à risque sur le plan sanitaire. (unités : acide gluconique : mg/L ; glycérol : g/L ; acide acétique : g eq $\text{H}_2\text{SO}_4/\text{L}$)

Les valeurs de ces marqueurs permettent de caractériser l'**état sanitaire** du moût. Le moût se voit alors attribuer une catégorie allant de A (très sain) à D (état sanitaire fortement dégradé) qui permet de l'orienter au mieux.

Cp	Empil .	Lot	Cru	Cép.	Fr.	App.	Volume	Degré	pH	Ac Tot	Ac Malique	SO ₂ T	Débourb age	Azote Ammo	Gluconique	Glycérol	Ac Acétique	Etat Sanit	Dégust.	Obs.
01		33	VITRYCR	PN	C	MB	20,50	10.5	3.22	6.3	5.2	18	OK	111	10.0	0.05	0.03	A	SAIN	
02		33	VITRYCR	PN	T	MB	5,00	10.4	3.36	5.4	3.8	36	TROUBL	85	7.0	0.01	0.04	A	SAIN	

Il s'agit du **n° de marc** que vous nous avez communiqué lors de votre demande d'enlèvement.

Cette case correspond à la **revendication du moût** :

MB = Moût Blanc
MG = Moût Rouge
MI = Moût Bio
MS = Moût Rosé de saignée
MV = Moût Vieilles Vignes
REB = Rebêches
RIB = Rebêches IG de cépages blancs
RIN = Rebêches IG de cépages noirs

Le degré correspond au **degré alcoolique potentiel** de l'échantillon après fermentation. Il s'agit d'un marqueur de la maturité des raisins pressurés. Un degré faible doit vous alerter sur votre circuit de cueillette (unité : %vol)

Le **SO₂** est ajouté au pressurage afin de protéger les moûts contre l'oxydation et le développement de microorganismes indésirables. Il est indispensable d'effectuer le sulfitage selon les consignes vendanges distribuées par TEVC sur l'ensemble des fractions (y compris les rebêches IG). Si le résultat de l'analyse est < 15mg/L, le sulfitage est considéré comme insuffisant. (unité : mg/L)

Tous vos échantillons sont dégustés à leur arrivée au laboratoire. La détection d'une **note aromatique déviante** (moisi, végétal...) entraîne un isolement du moût pour un traitement particulier.

L'azote ammoniacal est un indicateur de la fermentescibilité du moût. Cet indicateur nous permet d'adapter notre apport en azote minéral lors de la fermentation. La valeur peut varier selon les conditions du millésime et le mode de conduite de la vigne. (unité : mg/L)

Si cette case indique FA, votre échantillon était en **fermentation** lors de son arrivée, soyez particulièrement vigilant à l'hygiène de votre cuverie ainsi qu'à la température de vos moûts.

