



Façonneurs de sensations

Vol. I



Agrovin en Espagne et dans le monde:

+ de 60 ans d'expérience

+ de 200 employés

+ de 5.000 clients

+ de 20 pays



● Succursales

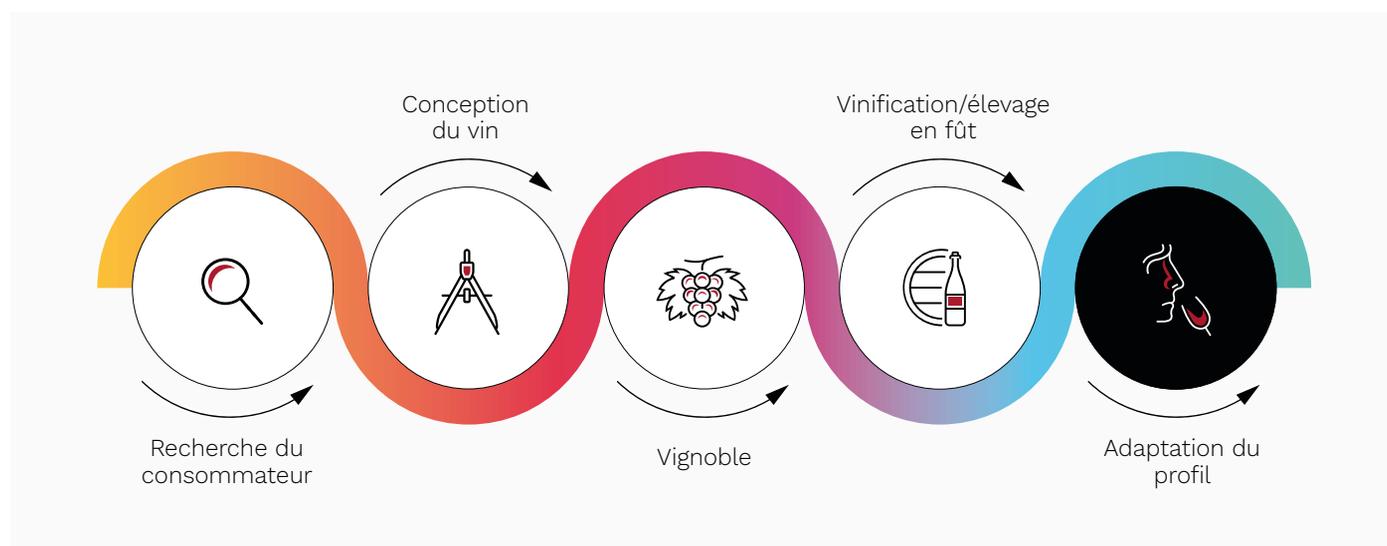
● Distributeurs

Déterminer le caractère d'un vin

Dans un marché aussi concurrentiel que celui du vin, il ne suffit plus de créer un produit de qualité, car aux yeux du consommateur, la notion de qualité varie en fonction de facteurs culturels tels que la nationalité, l'âge ou même la saison.

Aujourd'hui, il est indispensable de connaître les goûts du consommateur cible avant même de récolter le raisin. Le fait de connaître à l'avance le profil du vin souhaité nous permettra de gérer au mieux son élaboration et son affinage afin de satisfaire les exigences du consommateur.

Chez Agrovin, nous aidons les œnologues à déterminer le caractère du vin en proposant des solutions pour tous les process de vinification.



Les profils des vins actuels sont variés, mais il existe un certain nombre de tendances qui, bien qu'apparemment impossibles, coexistent sur le marché :

- Vins élevés sous bois, mais qui conservent leur caractère fruité
- Vins structurés, mais sans astringence
- Vins peu structurés et très fruités
- Des vins sans sucre, mais doux
- Vins de garde, mais sans sulfites
- Vins non seulement BIO, mais qui conviennent aussi aux végétaliens

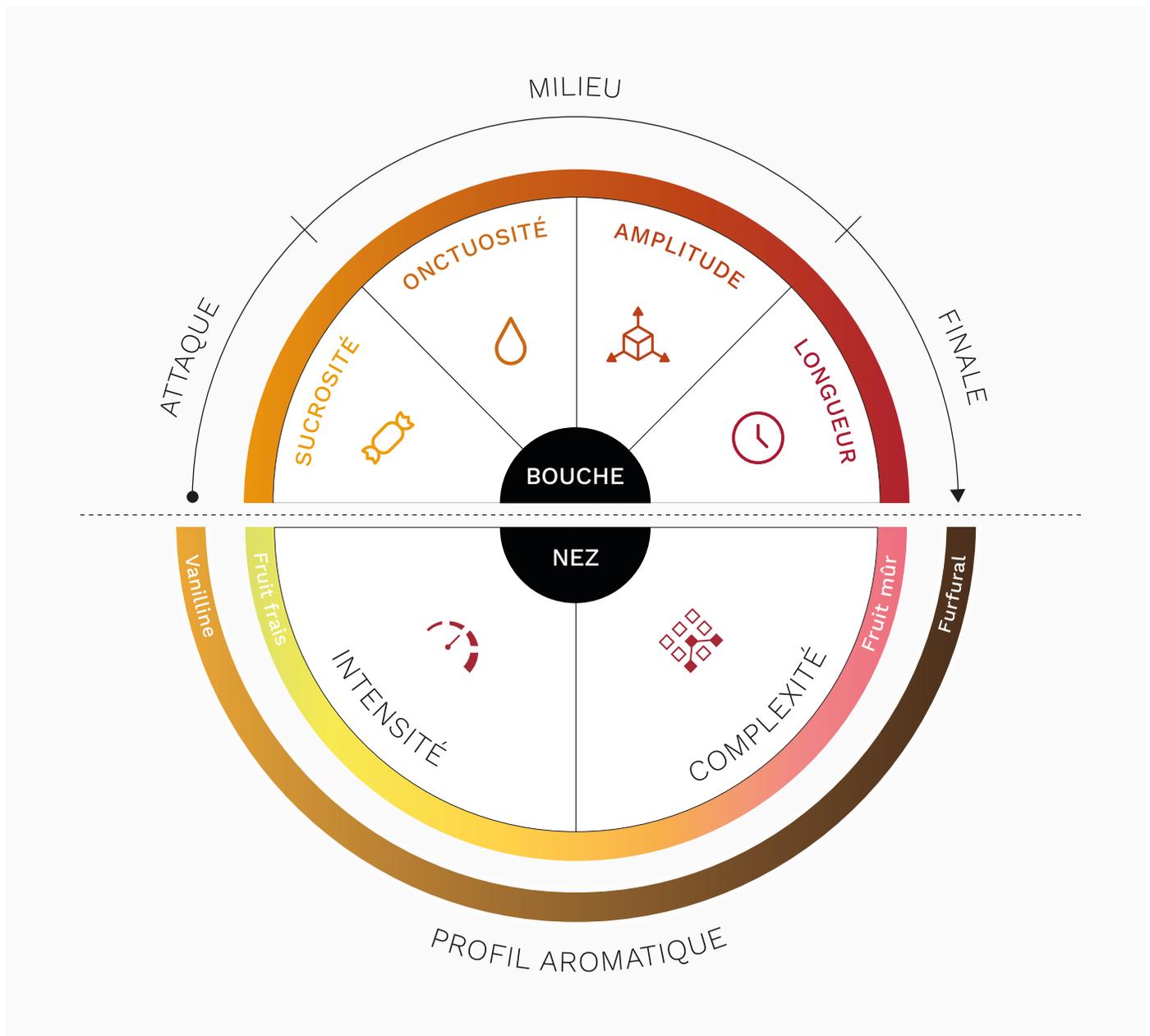
Ces caractéristiques forment une série d'équilibres qui peuvent être traités séparément : fruité-boisé, concentration-astringence, douceur-acidité... pour former ensemble un équilibre global entre les sensations tactiles et aromatiques.

Équilibre

Sensations tactiles et aromatiques

En matière de vin, les sensations aromatiques et tactiles sont les piliers fondamentaux de l'expérience gustative, et il doit exister entre elles une relation synergique qui permet aux deux phases de s'unir et de se renforcer mutuellement pour donner un grand vin.

Le profil aromatique joue non seulement un rôle dans la phase olfactive, mais a également une grande importance dans la phase gustative. Des arômes intenses et persistants interviennent dans cette phase du début à la fin ; ils renforcent la sucrosité lors de l'**attaque**, intensifient le **milieu de bouche** et constituent le composant principal de la phase **finale**.

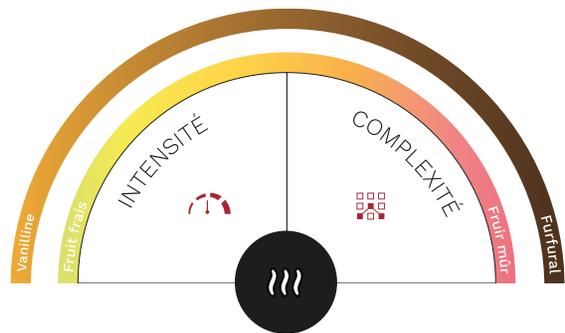


Nez. Sensations aromatiques

Au niveau olfactif, il est important d'ajuster le profil fruité-boisé et de créer un équilibre pour compenser l'intensité de l'un ou l'autre selon les besoins.

Concernant le **fruit**, il faut également trouver le juste équilibre de maturité, où des arômes frais comme les thiols ou les agrumes peuvent coexister avec des arômes plus mûrs comme les compotes et les confitures.

Le **bois**, quant à lui, a également besoin d'un équilibre entre les arômes plus doux, comme la vanille ou la noix de coco, et les arômes plus grillés, comme le café et les arômes fumés.



Bouche. Sensations tactiles

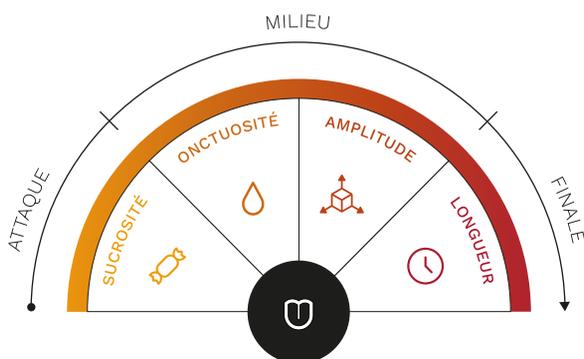
Les différentes phases en bouche doivent s'équilibrer pour donner un vin réellement raffiné.

Au niveau gustatif, la sucrosité doit trouver son équilibre avec l'acidité, l'onctuosité doit être en harmonie avec l'astringence et l'astringence ne doit pas l'emporter sur la structure.

Cette série de sensations se produit de manière ordonnée :

- **L'attaque:** la première sensation est la sucrosité.
- En **milieu de bouche** : on ressent l'onctuosité et l'amplitude.
- **Finale:** la longueur.

Lorsque l'on connaît les composés qui influencent chaque phase, il est possible d'influencer chaque phase séparément.



Modifications du profil

Il ne suffit pas de vanter les mérites du vin pour qu'il présente les caractéristiques souhaitées. Il est également nécessaire de contrôler certains aspects de la vinification qui peuvent nuire à sa qualité.



L'**astringence** désigne la sensation de sécheresse qui se produit dans la bouche lorsque la salive réagit au contact des tanins du vin, et qui, si elle n'est pas contrebalancée, peut gâcher l'expérience de dégustation.



Il est indispensable de contrôler les **micro-organismes** présents dans le vin pour éviter les altérations pendant sa conservation et, plus important encore, après sa mise en bouteille.

Index des sensations



01. Sensations aromatiques

Profil de fruit

— Fruit frais

Robletan Soft Touch White	p. 10
Tanicol Blanc Excellence	p. 10

— Fruit mûr

Tanicol Red Vintage	p. 11
TanSutil	p. 11

— Notes fruitées du bois

Spirit Smoothie	p. 11
-----------------	-------

Profil de chêne

— Légèrement grillé

Robletan OakBlend	p. 12
-------------------	-------

— Modérément grillé

Robletan Cœur	p. 12
---------------	-------

— Modérément grillé +

Robletan Icône	p. 13
----------------	-------

— Profil de bois défini

Spirit Candy	p. 13
Spirit Smoothie	p. 13
Spirit Nuance	p. 13



02. Sensations tactiles

Attaque

— Sucrosité

Gomasol Seda	p. 17
Spirit Candy	p. 17

Milieu de bouche

— Onctuosité

Spirit Smoothie	p. 18
Mannoplus ND	p. 19

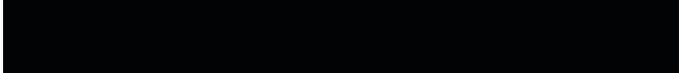
— Amplitude

TanReactive	p. 21
Tanicol Red Vintage	p. 21
FiniTan	p. 21

Finale

— Longueur

Tanicol Blanc Excellence	p. 23
Tanicol Red Vintage	p. 23
Spirit Nuance	p. 23
Robletan OakBlend	p. 23



03. Sensations astringentes

Contrôle de l'astringence

— **Agents de collage végétaux**

Proveget Premium p. 26

— **Augmentation de l'onctuosité**

Superbouquet MN p. 27

Superbouquet p. 27

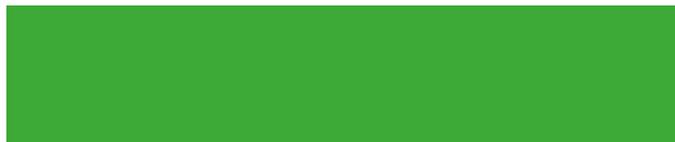
Mannoplus p. 27

— **Réduction de la réactivité**

Gomasol Óptima p. 27

— **Renforcement de la structure**

TanReactive p. 27



04. Contrôle microbiologique

Microbiologie

— **Réduction des populations microbiennes**

Microstab Protect p. 28

— **Réduction de la perception des phénols**

Spirit Candy p. 29

Robletan OakBlend p. 29

— **Récupération du fruit**

Tanicol Blanc Excellence p. 29

Tanicol Red Vintage p. 29

01. Sensations aromatiques

Les sensations aromatiques que nous percevons dans un vin comprennent : le profil aromatique, constitué des différents descripteurs présents lors de la dégustation, l'intensité avec laquelle ils sont perçus et la relation entre eux, c'est-à-dire la complexité.

Tous ces facteurs peuvent être représentés graphiquement, ce qui permet d'« observer » l'odeur d'un vin.

Le marché actuel du vin est en pleine mutation ; il est donc nécessaire de s'adapter aux différentes tendances et modes chez les consommateurs qui sont de plus en plus exigeants. L'ajout de tanins aromatiques permet de modifier les sensations aromatiques et de les adapter à la tendance du moment.

Profil de fruit

— Fruit frais

Robletan Soft Touch White	p. 10
Tanicol Blanc Excellence	p. 10

— Fruit mûr

Tanicol Red Vintage	p. 11
TanSutil	p. 11

— Notes fruitées du bois

Spirit Smoothie	p. 11
-----------------	-------

Profil de chêne

— Légèrement grillé

Robletan OakBlend	p. 12
-------------------	-------

— Modérément grillé

Robletan Cœur	p. 12
---------------	-------

— Modérément grillé +

Robletan Icône	p. 13
----------------	-------

— Profil de bois défini

Spirit Candy	p. 13
Spirit Smoothie	p. 13
Spirit Nuance	p. 13

Intensité aromatique

L'intensité d'un vin correspond à l'expression aromatique qui s'en dégage. On peut repérer les vins à forte intensité presque sans s'en approcher, tandis qu'il sera plus difficile de repérer un vin à faible intensité même en agitant le verre qui le contient.

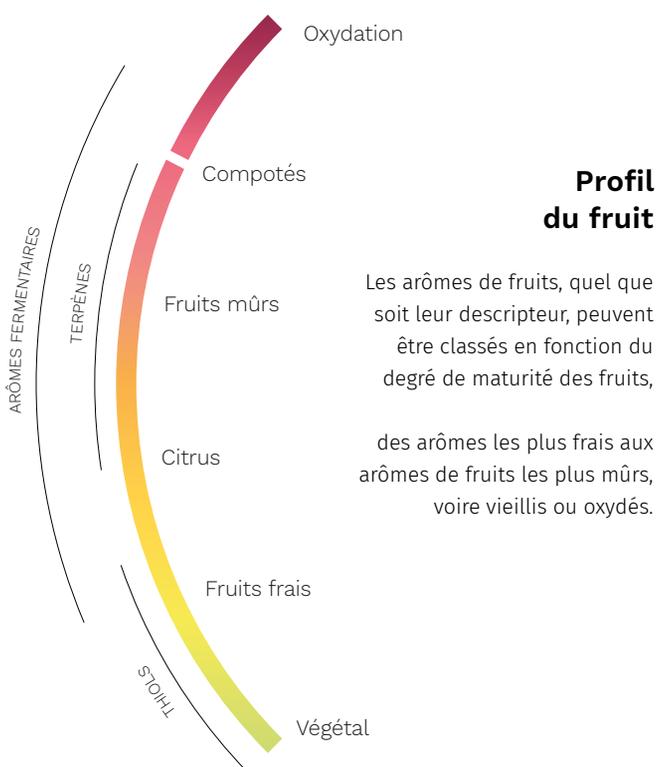
Nous faisons ici référence à la quantité d'arômes que nous sommes capables de détecter, indépendamment de leur qualité. C'est la raison pour laquelle une intensité élevée ou faible n'est pas nécessairement synonyme de qualité; l'intensité doit être accompagnée d'une complexité toute en nuances qui procurent ce sentiment de qualité.

Profil aromatique. Complexité

Ce paramètre qualitatif fait spécifiquement référence aux arômes que l'on peut apprécier dans le vin, mais aussi à leur intégration et à leur harmonie. La complexité exige non seulement un grand nombre de descripteurs aromatiques, mais il est également important qu'aucun d'entre eux ne se distingue excessivement des autres. Les vins peu complexes se caractérisent par un nez très linéaire et sont perçus comme des vins simples et de qualité médiocre.

Les arômes du vin, quelle que soit leur origine primaire, secondaire ou tertiaire, peuvent être classés en deux groupes principaux : fruités et boisés. Les descripteurs des fruits présents dans le vin sont innombrables, mais peuvent être classés en fonction de leur maturité, depuis les arômes d'agrumes et de thiols jusqu'aux fruits plus mûrs comme les raisins secs ou les confitures.

Les descripteurs aromatiques du bois peuvent également être regroupés en fonction de l'intensité du grillé : des arômes de noix de coco et de vanille du bois légèrement grillé aux arômes de café et de fumé qui apportent des notes grillées plus intenses.



En fonction du profil de vin que l'on veut créer, on peut augmenter la présence de fruits plus ou moins mûrs ou d'arômes de bois grillé.

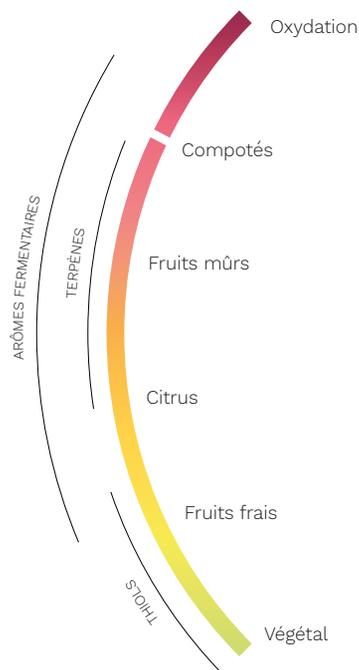
● Profil de fruit

Évolution et maturation

Les arômes d'un vin ne sont pas une composante statique : les fruits frais cèdent progressivement la place aux fruits plus mûrs jusqu'à atteindre les arômes de vieillissement. Parallèlement, l'intensité est également réduite pendant le stockage.

Le renforcement de l'intensité aromatique permettra non seulement d'obtenir des vins plus intenses, mais aussi de faire évoluer le profil fruité vers des fruits plus frais ou plus mûrs en fonction des besoins du marché. Pour définir les produits d'affinage aromatique, il faut connaître le type de fruit qu'ils apporteront, la direction vers laquelle l'arôme évoluera (complexité) et l'intensité aromatique que prendra le vin.

En définissant l'intensité, la complexité et le profil aromatique, il est possible de représenter l'apport organoleptique.

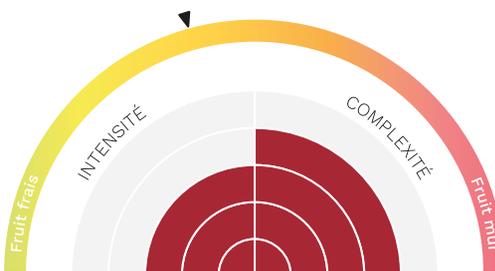


Fruit frais

Robletan **SOFT TOUCH** **WHITE**

Intensité et complexité aromatiques.

- Augmentation des arômes de fruits tropicaux.
- Apporte de l'onctuosité et du volume en bouche, en améliorant l'équilibre acide et tannique du vin.
- Tanin de chêne légèrement grillé.



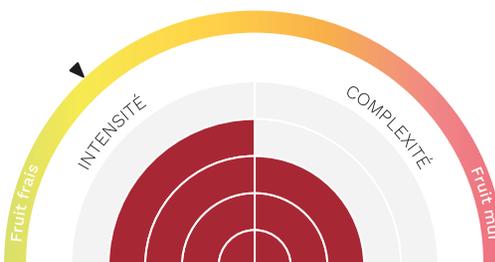
PROFIL AROMATIQUE



Tanico **BLANC** **EXCELLENCE**

Fraîcheur et intensité aromatique.

- Restaure la jeunesse des vins blancs, rosés et rouges, en leur donnant une grande fraîcheur et une plus grande intensité aromatique.
- Ravive des notes d'agrumes, d'herbe fraîche et de thiol, selon le cépage.
- Combinaison de tanin de pépins et de tanin hydrolysable (agrumes).



PROFIL AROMATIQUE

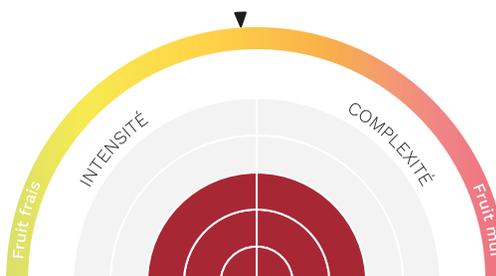


Fruits mûrs

Tanicol RED VINTAGE

Intensifie le potentiel fruité des vins.

- Utilisé pendant l'élevage ou avant la mise en bouteille, il met en valeur les descripteurs de fruits rouges et noirs.
- Donne un profil de fruits plus mûrs dans les vins blancs.
- Combinaison de tanin de pépins et de tanin hydrolysable (fruits rouges).



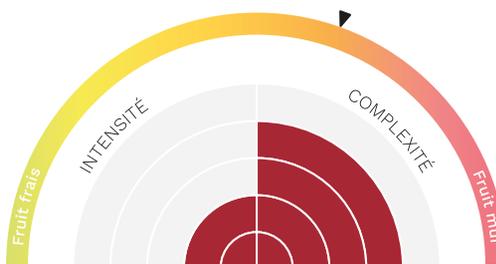
PROFIL AROMATIQUE



TAN SUTIL

Profil fruité plus défini.

- Appliqué aux vins élevés sous bois, il accentue le fruit et met en valeur le caractère du cépage.
- Grâce à sa composition 100 % peau de raisin, il s'intègre parfaitement à la matrice du vin.



PROFIL AROMATIQUE

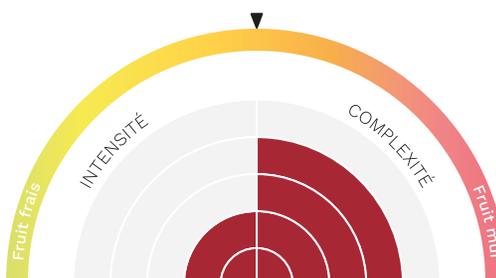


Topping. Apport de notes fruitées du bois

SPiRiT Smoothie

Profil fruité plus prononcé.

- Met en valeur le fruit sous tous ses aspects, qu'il s'agisse de fruits frais ou de fruits mûrs.
- Alternative en chêne au format topping.



PROFIL AROMATIQUE

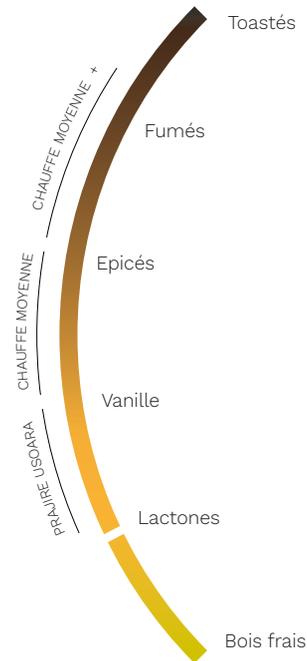


● Profil de chêne

Évolution et maturation

Une fois que nous avons obtenu les arômes et la structure dont nous avons besoin, les **tanins et les dérivés du chêne** peuvent nous aider lors du vieillissement à obtenir les nuances nécessaires pour ajuster le profil, en renforçant les descripteurs et en modifiant de légères notes pour obtenir le vin souhaité.

Dans la mesure où tous les vins n'évolueront pas de la même manière après un traitement aux dérivés du chêne, il est essentiel de savoir d'où l'on part et où l'on veut arriver.

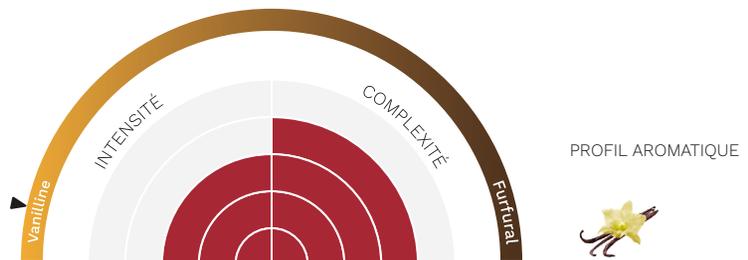


Profil légèrement grillé

Robletan OAKBLEND

Définition de l'arôme et de la texture.

- Augmente la complexité aromatique par la libération de notes boisées douces (vanille).
- Bonne intégration en bouche.
- Tanin de chêne légèrement grillé.

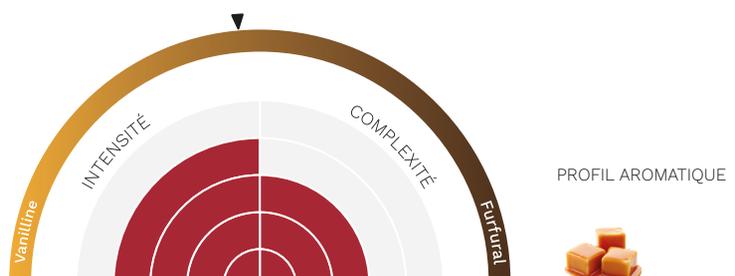


Profil modérément grillé

Robletan CŒUR

Augmentation des notes sucrées.

- Grande complexité avec des notes sucrées (caramel, confiture de lait).
- Renforcement de la structure.
- Tanin de chêne moyennement grillé.

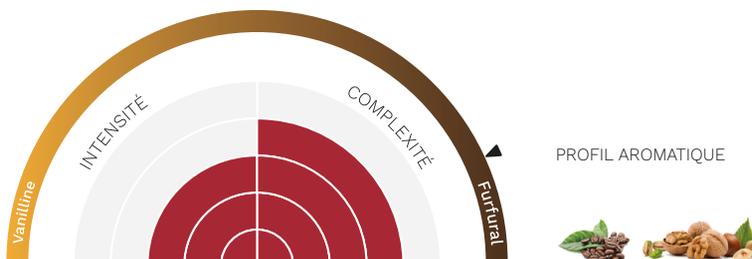


Profil modérément grillé +

Robletan **ICÔNE**

Amplitude et nuances grillées.

- Haute intensité aromatique, offrant une diversité de nuances grillées d'une grande complexité.
- Excellente intégration en bouche.
- Tanin de chêne modérément grillé +.



Topping. Profil de bois défini

SPiRiT *Candy*

Profil défini de vanille et sucrosité exceptionnelle.

- Topping de profil défini de vanille.
- Créé pour intensifier les notes les plus sucrées des vins.

PROFIL AROMATIQUE

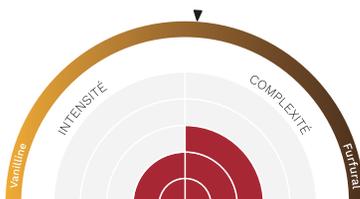


SPiRiT *Smoothie*

Profil épicé avec une forte onctuosité.

- Topping de profil épicé complexe qui intervient activement dans la sensation du vin en bouche.

PROFIL AROMATIQUE



SPiRiT *Nuance*

Renforce les nuances grillées du vin et protège le fruit frais.

- Topping de nuances qui rehausse la sensation générale de complexité avec un large éventail d'arômes épicés et torréfiés.

PROFIL AROMATIQUE



02. Sensations tactiles

Notre bouche nous permet non seulement d'avoir des sensations grâce à notre langue et à nos papilles gustatives, mais elle transmet également des sensations olfactives par le biais de l'arrière-goût.

Ces sensations en bouche sont perçues progressivement au cours de la dégustation. On peut ainsi définir 3 étapes, qui correspondent à l'évolution des sensations tactiles.

- **L'attaque** : il s'agit du premier contact qui permet de ressentir la sucrosité du vin lorsque celui-ci pénètre dans la bouche. On le perçoit principalement sur le bout de la langue, qui est plus sensible aux sucres et aux alcools, mais aussi à certaines molécules olfactives qui augmentent cette sensation sucrée.
- **Milieu de bouche** : c'est la partie la plus complexe, où se détermine le caractère du vin avec toutes ses qualités et ses défauts. On y perçoit l'onctuosité et l'amplitude, qui forment un équilibre entre sucrosité et tannicité.
- **Finale** : il s'agit de la durée pendant laquelle le vin reste en bouche. À ce stade, une astringence et une amertume excessives peuvent gâcher la dégustation.

Attaque

— Sucrosité

Gomasol Seda	p. 17
Spirit Candy	p. 17

Milieu de bouche

— Onctuosité

Spirit Smoothie	p. 18
Mannoplus ND	p. 19

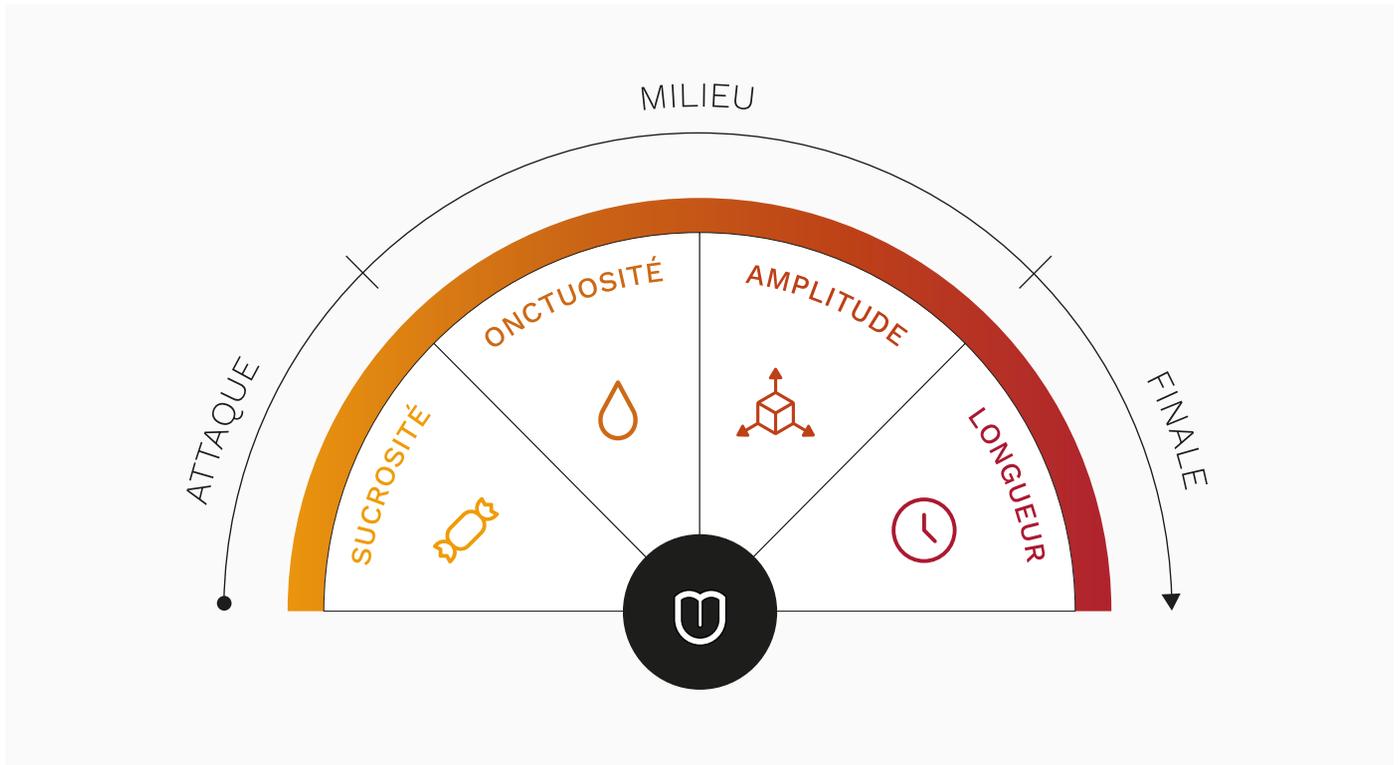
— Amplitude

TanReactive	p. 21
Tanicol Red Vintage	p. 21
FiniTan	p. 21

Finale

— Longueur

Tanicol Blanc Excellence	p. 23
Tanicol Red Vintage	p. 23
Spirit Nuance	p. 23
Robletan OakBlend	p. 23



1 Sucrosité
 Il s'agit de la première sensation que l'on perçoit et elle ne dure pas.

2 Onctuosité
 On la ressent au centre de la bouche. Elle est principalement composée de polysaccharides qui augmentent l'onctuosité.

3 Amplitude
 La structure tannique, l'acidité et la fraction aromatique se conjuguent pour donner cette sensation de plénitude.

4 Longueur
 L'intensité et la complexité aromatiques contribuent à la longueur du vin en bouche.

Quels sont les facteurs qui influencent l'équilibre en bouche ?

Alcool

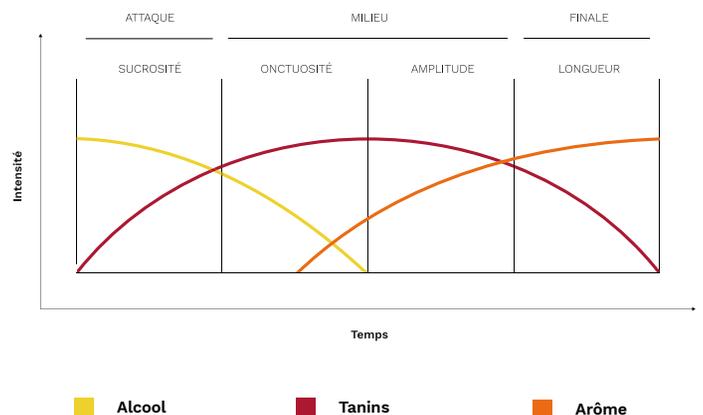
L'alcool apporte de la sucrosité en bouche, mais dans les vins déséquilibrés, il produit une sensation de brûlure, qui peut être présente tout au long de la dégustation.

Tanins

On les perçoit principalement en milieu de bouche, et bien qu'ils apportent de l'onctuosité et de l'amplitude, ils peuvent aussi donner un goût sucré dans une moindre mesure et avoir un effet négatif en apportant de l'astringence et de l'amertume, laissant des sensations de sécheresse en fin de bouche.

Arôme

L'impact de l'arôme en bouche affecte directement la longueur d'un vin, mais contribue aussi fortement à son amplitude. Bien qu'ils ne donnent pas directement un goût sucré au vin, certaines notes « sucrés » peuvent augmenter la sensation de sucrosité en bouche.



● Attaque

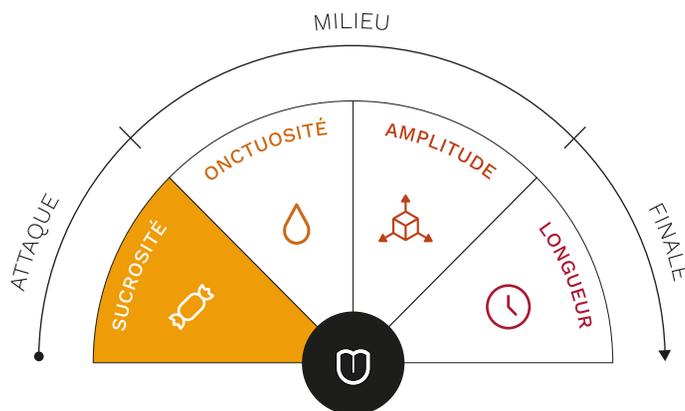
Le goût sucré : bien plus que des sucres

L'origine de la sucrosité des vins ne se trouve pas seulement dans le sucre résiduel. Il existe également un ensemble de molécules qui apportent de la sucrosité ou renforcent les sensations sucrées.

Dans la gamme des sucres, le glucose et le fructose, en tant que sucres résiduels, jouent un rôle important, mais ils ne sont pas les seuls sucres concernés.

Les alcools présents dans le vin sont également impliqués dans la sensation sucrée, l'éthyle et le glycérol étant les seuls à pouvoir dépasser le seuil de perception dans le vin.

Les arômes sucrés tels que les fruits mûrs ou les dérivés du bois comme la vanille et la noix de coco, sans contribuer directement à la sucrosité, accentuent sa perception.



Équilibre. Contrôle de l'attaque

La sucrosité du vin atténue les sensations d'amertume et d'astringence, tout en équilibrant la perception de l'acidité.

D'un autre côté, un excès de sucrosité peut renforcer les saveurs amères et paraître décharné en raison d'un manque d'acidité.

Les gommés arabiques influencent directement les sensations sucrées, alors que les dérivés du bois, tout en augmentant la sucrosité, accroissent la complexité globale du vin.

Gommés arabiques



Gomasol Seda

Toppings



Spirit Candy

■ Contribue à la sucrosité

■ Contribue à la complexité

Sucrosité et gommages arabiques

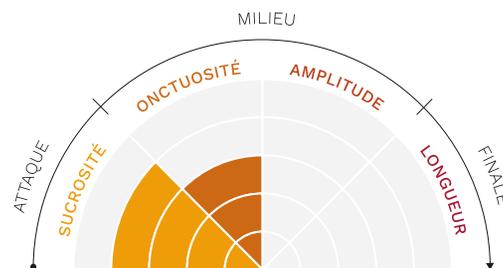
L'incorporation de **polysaccharides végétaux** augmente les sensations sucrées lors de l'entrée en bouche, apportant équilibre et rondeur en bouche.

Chez AGROVIN, nous utilisons des matières premières 100 % naturelles de la plus haute qualité.

Gomasol® SEDA

Amélioration exceptionnelle de la perception du goût avant la mise en bouteille.

- Augmente les sensations de corps et de douceur en bouche, tout en respectant les caractéristiques aromatiques du vin.
- Affine les tanins agressifs, en réduisant l'astringence excessive, tant du raisin que du bois.
- Combinaison liquide de gomme arabique et de mannoprotéine.



Sucrosité du bois

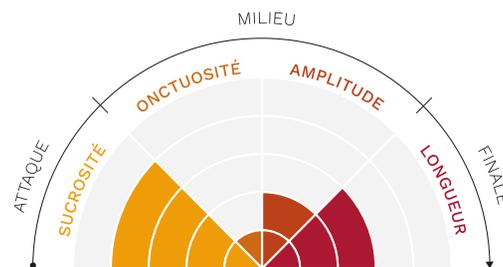
Les composés dérivés du bois, tels que les **polysaccharides et les triterpènes**, peuvent procurer des sensations sucrées. Les différents composés aromatiques que le chêne confère au vin rappellent la noix de coco et la vanille, des arômes que le cerveau associe automatiquement à des saveurs sucrées, bien que les papilles gustatives ne les détectent pas de cette manière.



Topping de profil défini de vanille.

Créé pour intensifier les notes les plus sucrées.

- Dans les vins présentant une mauvaise entrée en bouche, il apporte des notes aromatiques sucrées.
- Libération rapide des lactones et des polysaccharides et forte intensité de la vanille, impliquées dans l'attaque.



● Milieu de bouche. Onctuosité

L'importance des polysaccharides

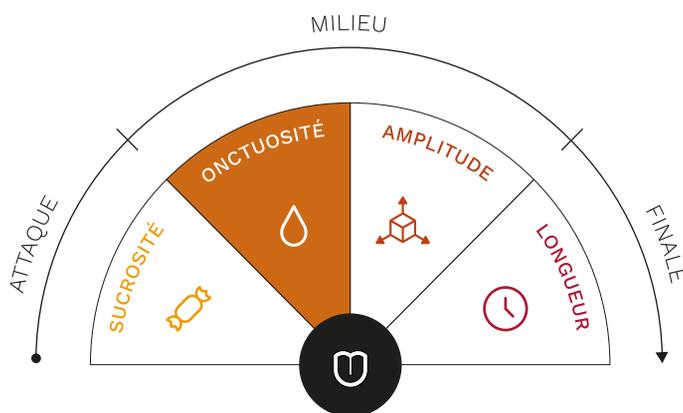
L'onctuosité d'un vin est la propriété qui donne au vin un goût sucré en bouche, dense et gras. En quelque sorte, c'est la sensation opposée à l'astringence, qui renforce l'action adoucissante de la salive.

Pour atteindre l'équilibre à ce stade, la combinaison acidité-structure doit être en équilibre avec l'onctuosité. En d'autres termes, la perception de l'acidité et de la structure diminue à mesure que l'onctuosité augmente.

Un excès d'onctuosité réduit les sensations acides et tanniques, faisant perdre une partie de la fraîcheur et de l'amplitude : le vin est alors perçu comme plat et peu structuré.

En revanche, un manque d'onctuosité provoque une augmentation de la perception des tanins et de l'acidité, favorisant la sensation d'un vin déséquilibré.

Les polysaccharides dérivés de la levure *Saccharomyces cerevisiae* contribuent à renforcer l'onctuosité. Ces polysaccharides peuvent être extraits des lies de vin naturelles ou se présenter sous forme de **levure inactivée**, d'**écorses de levure** ou de **mannoprotéine purifiée**.



Bien que les composés apportés par le bois soient différents de ceux apportés par les parois des levures, le contact avec le bois sous différentes formes présentant un caractère grillé d'intensité moyenne à légère permet d'obtenir des caractéristiques sensorielles similaires à celles de l'élevage sur lies.

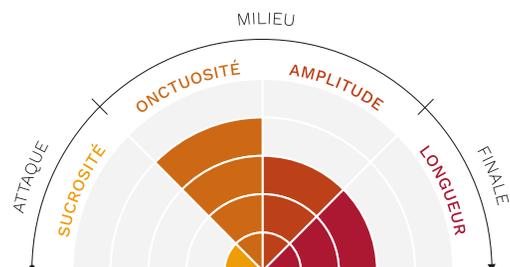
Onctuosité du bois

La libération des polysaccharides du bois va compléter les sensations d'onctuosité des vins, ce qui permet un renforcement équilibré en milieu de bouche.

SPIRIT Smoothie

Renforce l'onctuosité et complète les sensations en milieu et en fin de bouche.

— Topping de profil épicé complexe qui intervient activement dans la sensation du vin en bouche.



02. Sensations tactiles

Milieu de bouche. Onctuosité

Onctuosité et mannoprotéines

Les mannoprotéines augmentent la sensation d'onctuosité et apportent une harmonie à l'ensemble du vin en liant la sucrosité à la structure de manière équilibrée sans affecter le profil aromatique.

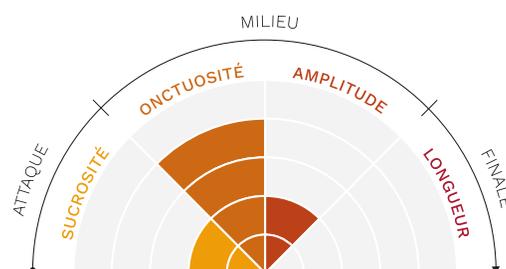
MannoPLUS ND



Toutes les propriétés des mannoprotéines purifiées sous forme liquide.

Effet sur le milieu de bouche

- Contribue aux caractéristiques sensorielles du vin, en lui apportant densité, onctuosité et corps.
- Affine les tanins agressifs, réduisant ainsi l'astringence.
- Rétablit l'équilibre acide et augmente les sensations positives en bouche.
- En seconde fermentation : augmente l'onctuosité en bouche et la persistance de la mousse.



Effet sur l'arôme

Stabilise la fraction aromatique et la protège de l'oxydation :

- Les mannoprotéines sont capables de fixer les molécules volatiles, provenant aussi bien de la fermentation (esters) que des arômes du cépage (β -ionone).

Protection colloïdale

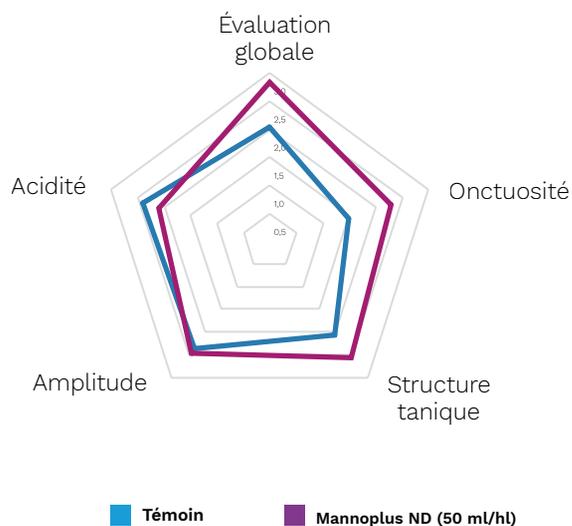
Intervient dans la stabilisation colloïdale des vins :

- Entraîne l'agrégation de certains colloïdes, favorisant leur suspension dans le milieu et empêchant leur précipitation. S'associe ainsi aux cristaux de tartrate et interagit avec les matières colorantes et les protéines instables.

Effet sur la mise en bouteille

Impact minime sur la filtrabilité et la couleur :

- Sa faible turbidité et sa basse coloration permettent des ajouts de dernière minute tout en respectant au maximum les caractéristiques sensorielles et la filtrabilité des vins.



Test sur du vin rouge filtré. Vendimia 2020.

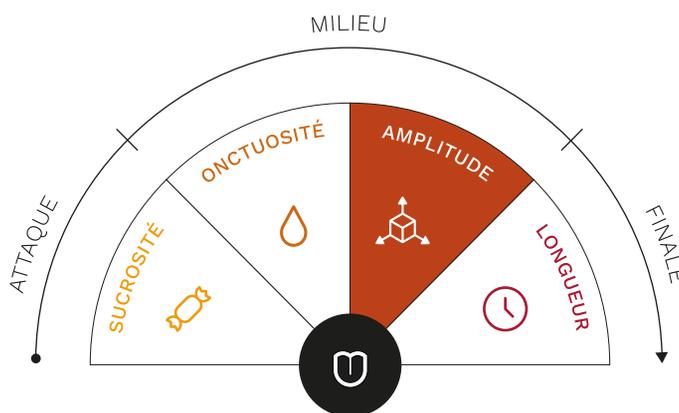
● Milieu de bouche. Amplitude

Équilibre: acidité, structure tannique et arômes

L'amplitude est la capacité d'un vin à remplir toute la bouche de sensations. Elle fait intervenir l'acidité et la structure tannique. La complexité et l'intensité aromatiques contribuent également à cette sensation d'amplitude.

Les vins manquant d'amplitude se caractérisent par leur légèreté, leur manque de corps et d'harmonie. Un excès d'acidité ou de structure tannique produit également un déséquilibre à ce stade, donnant des vins secs et amers.

En augmentant la structure tannique, il faut garder à l'esprit que l'utilisation de tanins à faible degré de polymérisation ou de dérivés du bois non grillé peut renforcer l'amplitude, mais cela engendre également une augmentation de l'astringence. C'est la raison pour laquelle il sera toujours nécessaire de vérifier le rôle de l'onctuosité pour atteindre cet équilibre.



Amplitude sans astringence. Tanins de raisin

Les tanins du raisin sont idéaux pour accroître cette caractéristique, que l'on souhaite une augmentation légère ou importante de l'amplitude.

Ce type de tanin s'intègre parfaitement à la matrice du vin, augmentant l'amplitude avec un impact minimal sur l'astringence et le profil aromatique.

Il est également possible d'ajouter des tanins qui, en même temps qu'ils augmentent la structure tannique, accroissent l'intensité aromatique, tant au niveau du fruit que du bois.

Tanins de pépins



TanReactive

Tanins de pépins/peau et de bois



Tanicol Red Vintage - FiniTan

■ Contribue à la amplitude

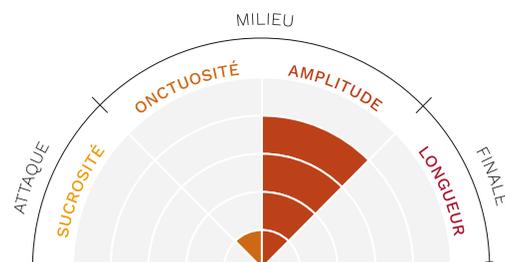
■ Contribue à la complexité

Amplitude et structure

TAN REACTIVE

Grande robustesse et structure sans augmentation de l'astringence.

- Favorise la stabilité de la couleur et une meilleure évolution dans le temps grâce à son pouvoir antioxydant.
- Tanin condensé provenant de pépins de raisin.

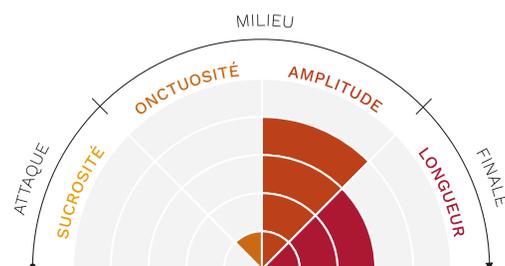


Amplitude et fruit

Tanicol RED VINTAGE

Met en valeur les descripteurs de fruits rouges et noirs tout en apportant structure et rondeur.

- Augmente la longueur des vins en renforçant l'intensité aromatique.
- Tanin condensé provenant de pépins de raisin combinés au bois d'arbres à fruits rouges.

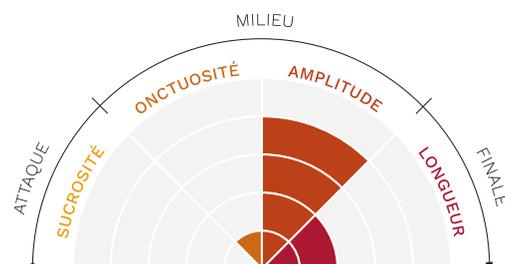


Amplitude et chêne

FINI TAN

Structure et renforcement aromatique du cépage.

- Valorise les caractéristiques aromatiques du cépage en apportant des nuances de chêne légèrement grillé, sans amertume ni astringence.
- Sa capacité antioxydante assure une excellente évolution en bouteille.
- Tanin condensé de pépins de raisin combinés à du chêne français légèrement grillé.



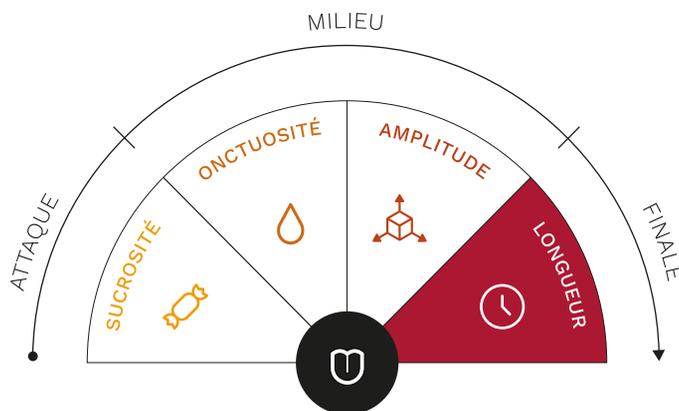
● Finale. Longueur

Persistance en bouche

La finale est constituée de toutes les sensations qu'un vin laisse en bouche. Au cours d'une première phase, la persistance aromatique est maximale (longueur) puis, lors d'une seconde phase, ces arômes et autres sensations gustatives diminuent jusqu'à disparaître.

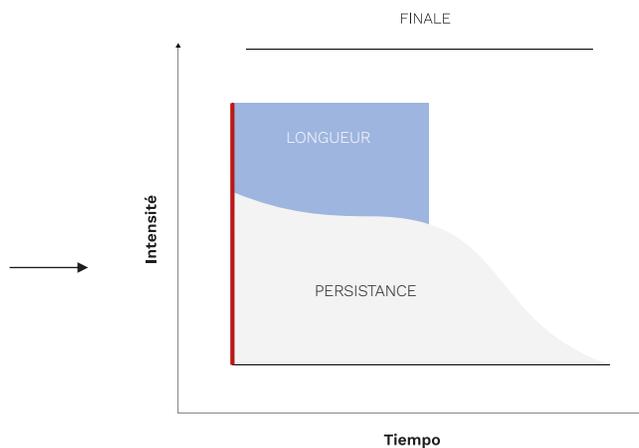
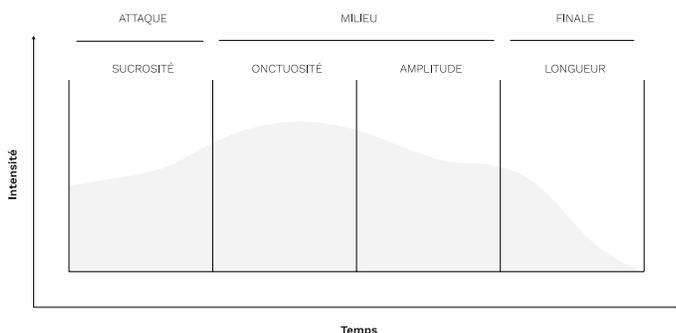
Alors que la longueur n'est composée que de la fraction aromatique, la persistance gustative englobe toutes les sensations qui restent en bouche, telles que l'acidité, la chaleur d'un taux d'alcool élevé et la présence éventuelle d'amertume.

La longueur est une étape de la finale qui se définit comme la durée pendant laquelle les sensations aromatiques restent en bouche avec une grande intensité.



Un vin long est un vin qui, avec une bouche équilibrée, est intense et dont le goût persiste pendant plusieurs secondes après l'avoir bu. En revanche, un vin court est un vin qui, après un début intense, disparaît rapidement.

Persistance aromatique. Longueur



— Le vin disparaît de la bouche

■ Persistance aromatique (LONGUEUR)

■ Persistance gustative (PERSISTANCE)

La persistance gustative est plus difficile à mesurer que la persistance aromatique, en raison de sa diminution progressive. À l'inverse, la baisse de la persistance aromatique intense est très marquée.

L'augmentation de la durée pendant laquelle l'intensité aromatique est à un niveau élevé a un impact direct sur la qualité ressentie.

La durée de cette persistance aromatique se mesure en secondes et les vins peuvent être classés en fonction de leur longueur.

Longueur du vin **Durée de l'intensité aromatique**

Très courte < 3 secondes

Courte 3 à 4 secondes

Moyenne 5 à 6 secondes

Longue 7 à 8 secondes

Très longue > 8 secondes

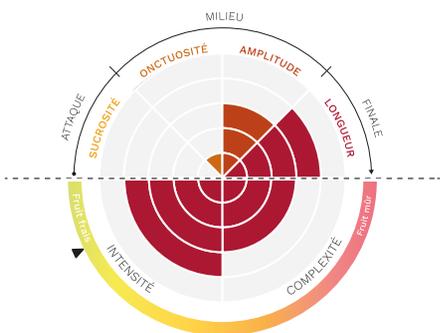
Augmentation de la persistance aromatique

Cette impression finale est basée sur la perception des composés issus du raisin et de la fermentation (fruité) et de l'apport du chêne pendant le vieillissement (boisé). Ces deux attributs (fruité-boisé) doivent être équilibrés et posséder une intensité suffisante pour contribuer positivement à la longueur. La longueur est un élément facile à détecter pour reconnaître la qualité du vin.

— **Fruit persistant** : aussi bien dans les vins au profil fruité que dans les vins au profil boisé plus marqué où il faut donner plus d'importance au fruit, l'utilisation de tanins de raisin associés à du bois d'arbres fruitiers augmente cette persistance aromatique fruitée, mettant en évidence des notes plus fraîches ou plus mûres selon l'origine botanique du bois.

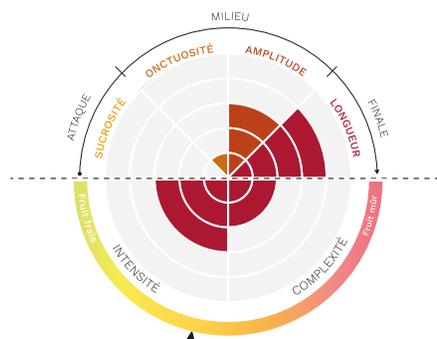
Tanicol **BLANC EXCELLENCE**

Tanin d'agrumes, fraîcheur et intensité.



Tanicol **RED VINTAGE**

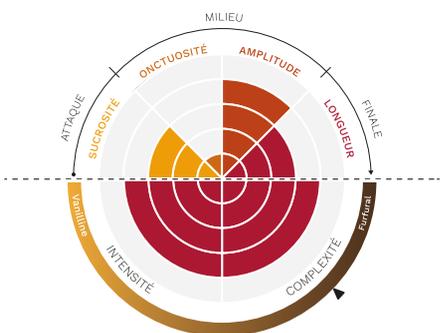
Tanins de fruits rouges, intensité et persistance.



— **Bois persistant** : afin de valoriser les arômes dérivés du bois en fin de bouche, on peut opter pour des nuances plus grillées comme le café et les arômes fumés, ou pour des arômes plus doux et plus frais comme la vanille ou les épices.

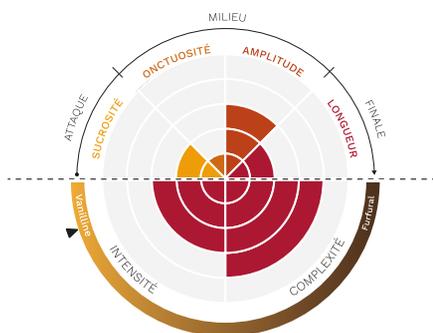
SPiRiT *Nuance*

Topping d'arômes grillés persistants.



Robletan **OAKBLEND**

Tanin aux arômes persistants de vanille.



03. Sensations astringentes

L'astringence désigne la sensation de sécheresse qui se produit dans la bouche lorsque la salive réagit au contact des tanins du vin.

Cette sensation sera plus ou moins intense selon la composition tannique du vin et pourra être accompagnée de saveurs amères.

Cette sensation de sécheresse et d'amertume peut se manifester à tous les stades de la dégustation :

— **L'attaque** : on peut trouver des tanins peu mûrs qui apportent de la verdeur.

— **Le milieu de bouche** : à ce stade, les tanins sont plus prédominants et les sensations de sécheresse apparaissent ; elles peuvent durer jusqu'à la phase finale de la dégustation du vin.

— **La finale** : les saveurs amères ne sont pas perceptibles au premier abord, mais elles sont très persistantes et peuvent dominer la phase finale de dégustation du vin.

Contrôle de l'astringence

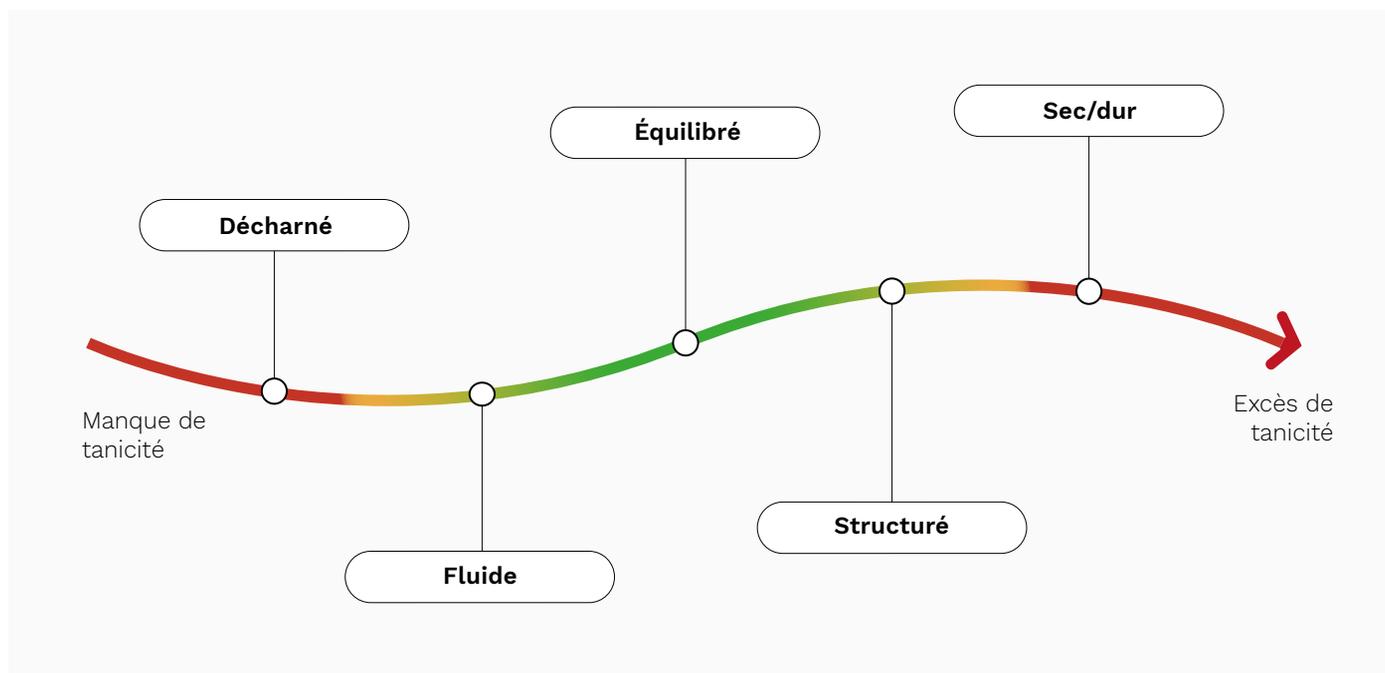
— Agents de collage végétaux Proveget Premium	p. 26
— Augmentation de l'onctuosité Superbouquet MN Superbouquet Mannoplus	p. 27 p. 27 p. 27
— Réduction de la réactivité Gomasol Óptima	p. 27
— Renforcement de la structure TanReactive	p. 27

Quand la tannicité devient un défaut

La structure tannique d'un vin joue un rôle important durant toutes les phases en bouche, mais un excès en quantité ou en réactivité peut gâcher l'expérience de dégustation.

Les tanins du raisin tout comme ceux apportés par les dérivés du bois peuvent augmenter cette sensation, bien que leur perception soit différente. Les tanins du raisin provoquent une astringence plus concentrée sur les végétaux ; les tanins apportés par le bois ont tendance à provoquer une plus grande sensation de sécheresse.

Structure tannique et équilibre



Le fait qu'un vin soit perçu comme équilibré, structuré et sec dépend de sa composition tannique, mais aussi d'un ensemble de composés qui peuvent accentuer (acidité) ou atténuer cette sensation (onctuosité). Par conséquent, pour atteindre l'équilibre à ce stade, il faut éliminer ou compenser cette astringence en fonction du profil du vin que l'on veut produire.

Réduction de la sensation de sécheresse

En fonction du degré d'astringence présent dans le vin, différents traitements peuvent être utilisés :

- **Les agents de collage végétaux** permettent de **réduire l'astringence** modérée à sévère. Il est possible d'éliminer sélectivement les tanins les plus astringents de faible poids moléculaire ou de procéder à une réduction plus intense en fonction des caractéristiques de l'agent de collage.
- Afin de **renforcer l'onctuosité** et de réduire la perception de l'astringence, les **polysaccharides** augmentent les sensations de sucosité et d'onctuosité, ce qui favorise la lubrification en bouche et contrecarre l'effet desséchant des tanins. Ils sont en même temps capables de se lier aux tanins pour former un complexe polysaccharide-tanin qui atténue la sensation d'astringence.
- **Pour renforcer la structure**, les **tanins**, aussi bien ceux du raisin que ceux apportés par certaines **alternatives du chêne** permettent d'augmenter l'amplitude en réduisant l'amertume et l'astringence, en augmentant la structure tannique et en réduisant la proportion de tanins desséchants dans le vin, ce qui complète cette phase en bouche et réduit sensiblement la sensation de sécheresse.

● Contrôle de l'astringence

Clarifiants végétaux

Les agents de collage végétaux répondent à la demande de nouveaux marchés qui rejettent la consommation de produits d'origine animale, comme les consommateurs de vins végétaliens ou casher.

Les agents de collage de la gamme **Proveget** se caractérisent par une floculation rapide et une production de bourbes compactes. L'utilisation de protéines végétales vise à réduire l'astringence tout en respectant au maximum le profil aromatique du vin et en réduisant l'impact de la clarification sur d'autres paramètres tels que la couleur, l'onctuosité et l'amplitude.

Proveget PREMIUM

Agent de collage végétal liquide hautement réactif.

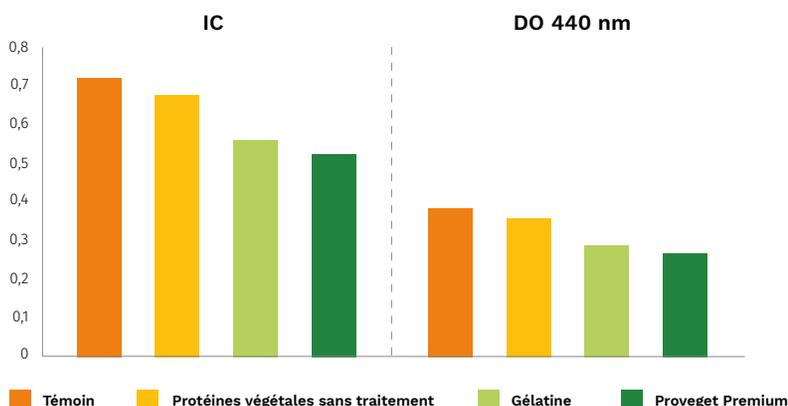
Grâce à un processus de production plus respectueux, sans alternance drastique des températures, un processus d'extraction qui libère les protéines des structures végétales se produit, et permet de disposer d'une fraction active plus élevée de protéines végétales solubilisées. Ce processus de traitement permet un changement de conformation de la protéine, ce qui lui confère une plus grande réactivité.

- Permet l'élimination des notes astringentes, de l'amertume, et améliore l'équilibre en bouche.
- Vitesse de sédimentation rapide avec un respect maximal des caractéristiques du vin.

Élimination sélective des polyphénols oxydés et potentiellement oxydables.

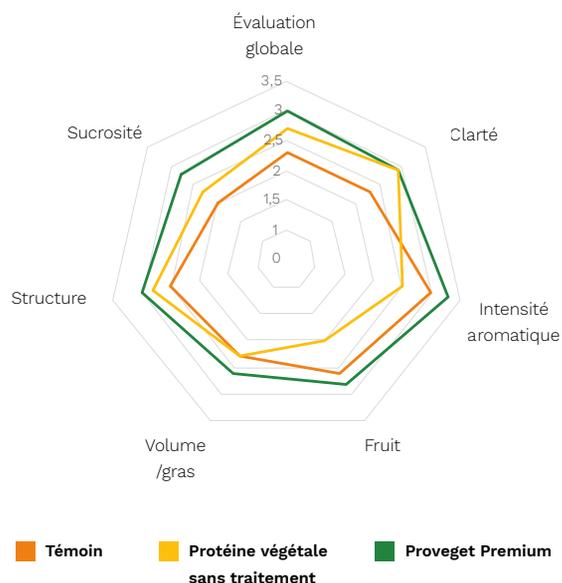
Grâce à son processus unique de solubilisation, cet agent de collage à base de protéines végétales est capable de prévenir et de corriger la madérisation tout en respectant l'intégrité du vin.

Impact sur la couleur



Tests sur du vin blanc. Vendange 2020.

Analyse sensorielle d'un vin rouge



Révélation des notes fruitées et amélioration de l'équilibre tout en respectant la structure du vin. Test sur du Tempranillo. Vendange 2020.

Proveget Premium est le résultat du projet Winebalance : « Améliorer la structure colloïdale du vin – nouveaux outils bioactifs d'intérêt ».



Augmentation de l'onctuosité

L'utilisation de polysaccharides de levure provoque une augmentation de la sensation de sucrosité ou de gras dans le vin, ce qui réduit immédiatement la perception de l'astringence. D'autre part, ces polysaccharides se combinent avec les tanins plus réactifs pour réduire la sensation de sécheresse. La vitesse de libération des polysaccharides varie en fonction du type de dérivé de levure:



Levure viable



Levure dormante

18 - 22% de polysaccharides.
Durée du contact/de la libération: plusieurs semaines.



Écorce de levure

48 - 53% de polysaccharides.
20 - 22% de mannoprotéines solubles.
Durée du contact/de la libération: plusieurs jours.



Mannoprotéine pure

85 à 95 % de mannoprotéine soluble.
Durée du contact/de la libération : immédiat.

Superbouquet

SuperBouquet MN

MannoPLUS

Réduction de la réactivité du tanin

Les gommés arabiques sont capables de réagir avec les tanins les plus astringents, réduisant ainsi l'astringence ou l'amertume des vins très structurés. Les gommés arabiques de qualité **Gomasol** ne subissent aucun processus chimique ou d'hydrolyse en vue de modifier leur aspect, ce qui leur confère des propriétés exceptionnelles de stabilisation et de rondeur en bouche.

Gomasol® **OPTIMA**

Renforce les sensations de corps et d'onctuosité en bouche.

— Réduction de l'astringence avec un faible indice de colmatage, en respectant les caractéristiques aromatiques du vin.

— Combinaison de gommés arabiques sous forme liquide.

Renforcement de la structure

TAN REACTIVE

Tanin 100 % pépins de raisin.

— Renforce la structure du vin, ce qui permet de réduire la proportion de tanins astringents tout en augmentant les sensations d'amplitude et d'onctuosité.

04. Contrôle microbiologique

Le contrôle du développement des micro-organismes contaminants est une activité essentielle pour l'obtention d'un produit de qualité conforme aux exigences de sécurité alimentaire.

La contamination microbienne peut nuire à la qualité du vin. Il ne faut pas oublier que le moût est riche en sucres et en nutriments, ce qui facilite le développement des levures, des bactéries et des moisissures.

Même après la fermentation, certains de ces organismes peuvent être encore actifs. Par conséquent, les analyses microbiologiques et les actions préventives et correctives sont indispensables pour les contrôler.

Contrôle microbiologique

— Réduction des populations microbiennes

Microstab Protect

p. 30

— Réduction de la perception des phénols

Spirit Candy

p. 31

Robletan OakBlend

p. 31

— Récupération du fruit

Tanicol Blanc Excellence

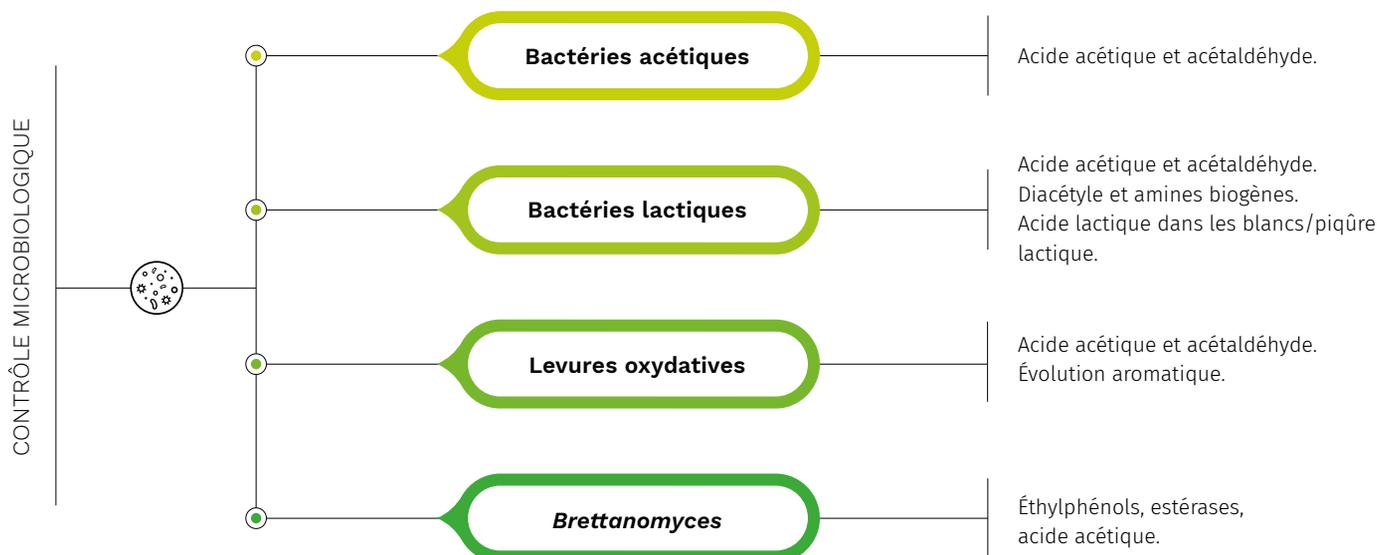
p. 31

Tanicol Red Vintage

p. 31

Micro-organismes nuisibles

Le contrôle microbiologique est une exigence de sécurité essentielle dans l'industrie alimentaire en général, et en particulier en ce qui concerne les vins. La connaissance des micro-organismes et des cas précis où ils peuvent provoquer des altérations permet d'agir avant que des défauts n'apparaissent dans le vin, notamment dans les vins élaborés avec peu ou pas de soufre.

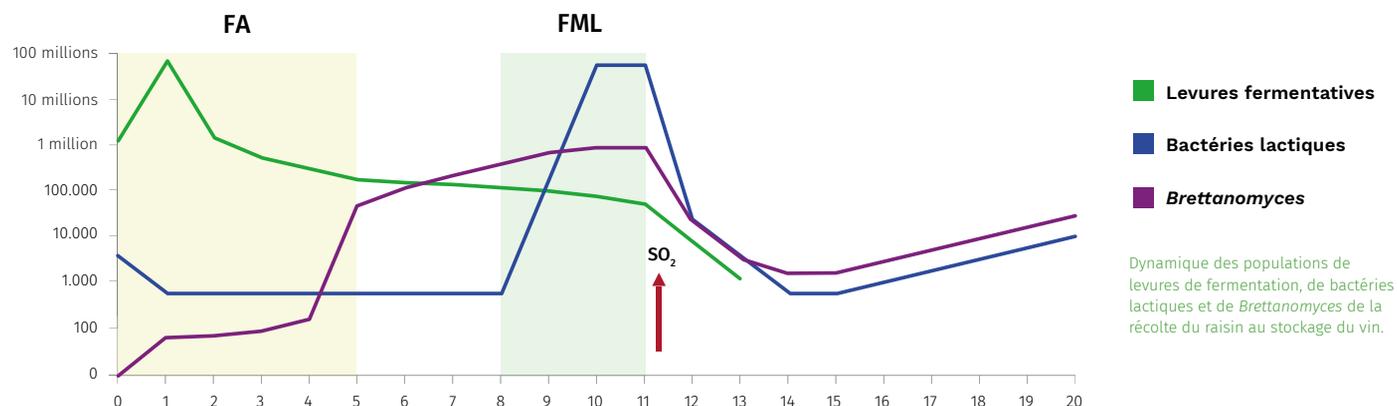


Développement des populations de *Brettanomyces*

Les levures appartenant au genre *Brettanomyces/Dekkera* posent aujourd'hui l'un des problèmes les plus sérieux de l'œnologie, car les défauts sensoriels directement associés aux *Brett* apparaissent surtout dans les vins rouges de qualité qui ont été en contact avec du bois. Les *Brettanomyces*, contrairement aux levures responsables de la fermentation du moût, possèdent une faible activité de fermentation et se développent lentement, mais peuvent, grâce à leurs caractéristiques physiologiques, se développer dans des conditions défavorables.

La première période favorable à la multiplication des *Brettanomyces* est la période entre la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique, où les niveaux de soufre sont bas et où il n'y a pas de compétition excessive entre les micro-organismes. Le Viniferm OE-AG20, dont les effets sont rapides, peut réduire cette période critique.

Une fois la fermentation malolactique terminée et les niveaux de soufre corrigés, le développement de ce micro-organisme est plus limité, mais les longues périodes ainsi que les bas niveaux de soufre moléculaire lui permettront de se développer jusqu'à atteindre des populations suffisantes pour produire des niveaux perceptibles d'éthylphénols.



● Microbiologie

Réduction des populations microbiennes



Préparation spécifique à base de chitosan fongique, qui combine des propriétés antimicrobiennes, antioxydantes et antioxydasiques, qui permettent de réduire les niveaux de soufre pendant la conservation du vin.

- Réduit considérablement voire élimine les populations de *Brettanomyces*, réduisant ainsi le risque d'altération dû à la présence de cette levure contaminante.
- Diminue efficacement les populations de levures et de bactéries lactiques. Comme tout autre antimicrobien, la réduction des populations dépend de la charge microbiologique initiale.
- Effet antioxydant et protection contre l'oxydation. Effet antioxydant naturel, protège la fraction aromatique et limite la madérisation des vins.
- Inactive les catalyseurs d'oxydation. Réduit l'activité des enzymes oxydatives, responsables de l'oxydation des phénols.
- Réduit la teneur en métaux (Fe et Cu).



Particulièrement recommandé pour :

- Les vins avec du sucre résiduel.

Réduit le risque de contamination par les bactéries lactiques.

- Un pH élevé.

Lorsque le soufre est moins efficace.

- Les vins sans SO₂.

Alternative complète à l'utilisation du soufre.

- Le contrôle des Brett.

- Retarder ou contrôler la FML.

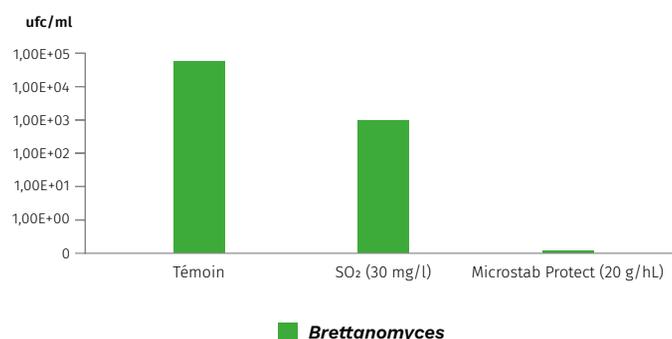
- Réduire l'oxydation.

Effet antioxydant

Le pouvoir réducteur de la levure inactivée est renforcé par la présence de tanin aux propriétés antioxydasiques.

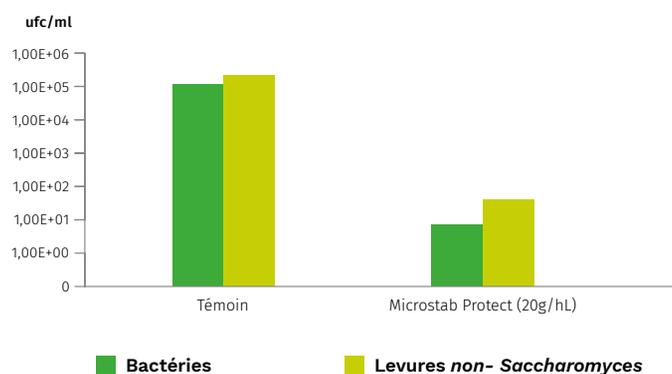
Effet sur les *Brettanomyces*

Test sur du vin rouge après 10 jours de traitement.



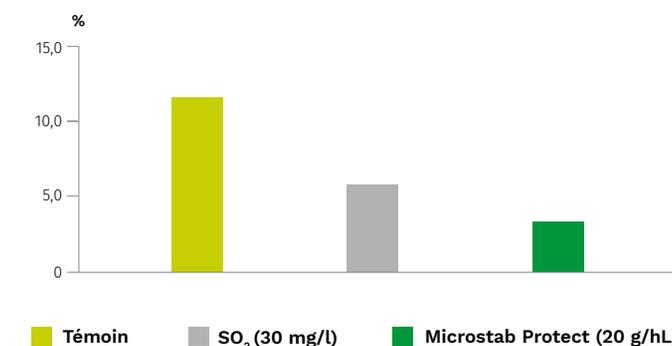
Effet contre les bactéries et les levures non-Saccharomyces

Test sur du vin blanc NATUREL (variété Xarello) après 10 jours de traitement.



Incrément de DO440 nm

Étude de la madérisation selon le test de vieillissement accéléré (3 jours/45 °C), équivalent à 6 mois de vieillissement en bouteille.

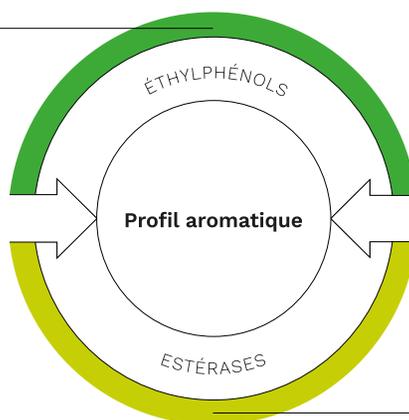


Brettanomyces. Sensations aromatiques

Une contamination par *Brettanomyces* ne modifie pas seulement le profil aromatique en raison de la production d'éthylphénol ; d'autres composés tels que l'acide acétique, les acides gras comme l'isovalérique (arômes rances) ou la 2-acétyl-1,4,5,6 tétrahydropyridine (goût de souris) peuvent affecter négativement l'arôme du vin.

Outre la production de ces composés aromatiques désagréables, la production d'estérases, qui peuvent réduire considérablement la perception du fruit, est également importante. Cette dégradation enzymatique du fruit est l'un des premiers symptômes d'une contamination par *Brettanomyces*.

Les **éthylphénols** 4-éthylguaiacol et 4-éthylphénol sont les principaux responsables des arômes caractéristiques de type animal : écurie, sueur de cheval et cuir.



La dégradation enzymatique des esters fermentaires diminue non seulement l'intensité du fruit, mais abaisse également le seuil de perception des éthylphénols.

Réduction de la perception des phénols

Il existe des relations entre les molécules qui renforcent ou réduisent la perception de certains descripteurs aromatiques. C'est le cas de l'arôme phénolique où les éthylphénols produits par les *Brettanomyces* augmentent sa perception et où la **vanilline issue du bois** réduit considérablement son impact.

Produits recommandés

SPIRIT *Candy*

→ p. 13

Robletan **OAKBLEND**

→ p. 12

Récupération du fruit

Les **tanins fortement fruités** permettent de récupérer les arômes frais et fruités dans les vins ayant subi une dégradation enzymatique du fruit pour cette raison.

Produits recommandés

Tanicol **BLANC EXCELLENCE** → p. 10

Tanicol **RED VINTAGE** → p. 11

Agrovin fut fondée en 1960 avec l'objectif de fournir des produits destinés à l'élaboration des vins. À nos débuts, nous n'opérons que dans la zone de Castilla – La Mancha, depuis Alcazar de San Juan (ville Ciudad Real), où se trouve toujours notre siège social.

En 1965, l'entreprise a commencé un processus d'expansion à travers l'Espagne, ce qui a mené à l'ouverture de succursales dans les principales zones viticoles du pays.

En 2005, nous avons fait le saut vers les marchés étrangers et nous avons construit, en Roumanie, une des usines les plus modernes en Europe. Aujourd'hui, nous sommes présents dans plus de 15 pays.

À partir de 1985, Agrovin a commencé sa diversification vers d'autres secteurs comme la bière, les huiles, les eaux minérales et l'industrie agroalimentaire en général.

Agrovin a agrandi et modernisé ses installations. Nous comptons maintenant plus de 1800m² de bureaux et plus de 15 000 m² d'entrepôts et usines diverses fabriquant nos propres produits partout dans le monde. Nous avons notre propre réseau de logistique pour assurer une distribution optimale.

Agrovin, avec son engagement de poursuivre les recherches dans le domaine de l'œnologie, dispose du plus grand laboratoire œnologique du pays, accrédité par l'ENAC, avec plus de 300 m² dédiés à la consultation technique, à la recherche, au développement ainsi qu'à l'innovation.

Siège social / Usine

Avda. de los Vinos, s/n, P.I.Alces
13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real (ESPAÑA)
Tel.+34 926 55 02 00
central@agrovin.com

agrovin.com

Agrovin est la première entreprise de son secteur à obtenir l'homologation de qualité en Espagne.

En 2018, nous avons obtenu la certification qui garantit la sécurité maximale en matière de sécurité alimentaire.

En plus, nous avons notre propre laboratoire accrédité par l'ENAC.





AGROVIN LABORATOIRE

**LA TECHNOLOGIE
DE POINTE
AU SERVICE DE
L'OENOLOGIE**

RÉSULTATS • INTERPRÉTATIONS • SOLUTIONS

Doté d'un personnel hautement qualifié, le Laboratoire d'AGROVIN est équipé du matériel de dernière technologie qui couvre toutes les exigences du secteur oenologique.



Avda. de los Vinos, 52, P.I. Alces
13600 Alcázar de San Juan - Ciudad Real (ESPAÑA)
Tel.+34 926 55 02 00 - Ext. 1147
laboratorio@agrovin.com

agrovin.com



Z.A.E. Via Europa – 1, Rue de Bruxelles,
34350 – VENDRES, France

Tel. +33 (0) 467 940 262
agrovinfrance@agrovin.com

agrovin.com/fr

