

Phénols dans le vin blanc et les bouchons

Mise à jour: 12.12.2022



Vin

Sources : Eccli, E., U. Pedri : Les polyphénols du vin
www.schneider-oenologie.com/downloads

La teneur totale en phénols des vins blancs se situe dans une fourchette de 200 à 400 mg/l, celle des vins rouges entre 1 800 et 3 000 mg/l.

La teneur totale en phénols d'un vin se compose de phénols non flavonoïdes (sans importance au niveau du goût) et de phénols flavonoïdes (tanins).

La proportion de tanins dépend du traitement du raisin (par ex. pressurage, durée de macération, sollicitation mécanique, par ex. lors du pompage).

Le tanin d'un vin blanc est donc dû à un traitement mécanique du raisin, à un traitement trop réducteur du moût (les tanins ne sont pas oxydés et précipités dès le stade du moût) et à une clarification préalable insuffisante.

Les vins blancs qui présentent des teneurs élevées en flavonoïdes suite au traitement se présentent tanniques ou le deviennent peu de temps après en raison de l'inévitable absorption d'oxygène pendant la conservation.

Bouchon naturel de l'industrie du liège de Trèves

Source : Industrie du liège de Trèves, mesures effectuées dans le cadre du contrôle des produits sur une période de 12 ans.

La teneur en phénols totaux des bouchons des qualités les plus courantes 404 et 414 est en moyenne de 3 mg/l de phénols totaux extractibles par bouchon. Pour les qualités 404 OQ et 414 OQ, elles ne sont que de 1 mg/l. Pour ces mesures, les bouchons sont à chaque fois complètement extraits.

Mais comme seule la surface du bouchon est en contact avec le vin, on peut supposer que seule cette surface est extraite. En calculant généreusement, on peut dire que seul $\frac{1}{4}$ des teneurs mesurées sur les bouchons entiers peut être transmis au vin. Cela correspond à des quantités de phénols totaux extractibles par le bouchon de moins de 1 mg/l.

Ces faibles teneurs sont rendues possibles par le propre lavage des KT.

Dans le cadre d'un procédé spécialement développé, les bouchons sont lavés avec un total de 1.200 litres d'eau fraîche. Des étapes de rinçage alcalines et acides détachent les phénols de la surface du bouchon. L'essorage qui s'ensuit à grande vitesse arrache les restes de saleté des pores du liège et élimine ainsi les phénols restants non dissous.

Les teneurs en phénols de la série OrganiQork sont encore une fois nettement inférieures à celles des bouchons "normaux", car on renonce ici à tout blanchiment, ce qui évite d'attaquer la surface du liège.

Différence de tanin entre les vins avec bouchon en liège et les vins avec bouchon à visser

Comme l'oxygène peut entraîner une polymérisation des tanins et donc une augmentation de l'astringence en fonction de la teneur en flavonoïdes d'un vin, les vins sous SV et liège peuvent se présenter différemment selon les conditions de mise en bouteille.

La cause n'en est cependant pas les quantités négligeables de phénols provenant du bouchon par rapport à la teneur naturelle du vin, mais l'évolution différente du vin dans le temps en fonction de la teneur en flavonoïdes, du SO₂ et de la différence d'apport d'oxygène dans la bouteille due à la mise en bouteille, à l'espace de tête et au bouchon.