« La maitrise de l’oxygène dans votre chai »

Une utilisation experte de l’oxygène pour un élevage précis

PAETZOLD Equipement

DEOS

La gestion de l’oxygène dans les vins représente une des clés pour garantir une meilleure qualité des produits.

Protéger le **fruit**,

Exprimer un **terroir**,

Acquérir du **volume.**

Plan

I. L’oxygène dans le chai,

II. Présentation de la méthode Deos,

III. Présentation de la technique & de l’équipement,

I. L’oxygène dans le chai

« Ami & Ennemi pendant l’élevage du vin»

« Le vin et l’oxygène représentent, sans aucun doute, un binôme incontournable dans l’équation des vins de qualité.

C’est en 1866 que Pasteur constate que l’oxygène est à l’origine des phénomènes d’oxydation, il reconnait également que l’oxygène peut éliminer les mauvaises odeurs présentes dans le vin et réduire leurs goûts prononcés. »

1 Le rôle de l'O_2: fascinant et inquiétant

L'O2: Un élément indispensable dans l'élevage d'un vin.

De très faibles quantités d'O_2 façonnent, expriment et élèvent le vin.

- Destruction des composés réducteurs ou des marqueurs d'aromes,
- Gestion de l'ouverture aromatique,
- Assouplissement de la structure,

Phénomène lent

L'O2: un paramètre destructeur et dangereux pour le vin.

De fortes doses d'O_2 détruisent, oxydent et abiment le vin.

- Destruction du capital aromatique,
- Dégradation de la couleur,
- Combinaison SO2 libre,
- Alimentation des microorganismes,
- Assèchement de la structure

Phénomène rapide et irréversible

Les stades de l'O2 dans le vin

O_2 Dissous:

Principaux facteurs influençants la quantité d'O_2 dissou:

T°, Tx CO_2,

Au contact de l'air à 20°C le vin peut dissoudre 8,4 mg/L d'oxygène au maximum.

A 1100mg/l de CO2 le vin ne peut dissoudre plus que 2,4 mg/L d'oxygène.

Le CO2 n'est pas une protection totale

O_2 Consommé:

La vitesse de consommation influencée par la T°.

2 Quelques données sur l'oxygène en fonction de l'opération

OPERATIONS	***OXYGENE DISSOUS***
Soutirage « sans air »	500µg > 1000µg (0,5mg>1mg)
Soutirage « avec air » (bac)	1500µg > 6000µg (1,5mg>6mg)
Remontage barrique	2000µg > 5000µg (2mg>5mg)
Filtration	500µg > 2000µg (0,5mg>2mg)
Ouillage	200µg > 500µg (0,2mg>0,5mg)
Transport Citerne	2000µg > 6000µg (2mg>6mg)

Ces chiffres dépendent de la température du vin, de la concentration en CO_2 et du travail d'inertage réalisé ou non préalablement.

Une problématique commune dans tous les chai:

L'apport d'O_2 n'est pas maîtrisé.

L'O_2 dissous est subi (paramètres extérieurs).

Comment apporter précisément d'infimes quantités d'O2 de manière totalement homogène et sans alimenter les voix néfastes ?

Avec DE(O_2)S

Gèrez l'apport d'O_2.

&

Maîtrisez l'O_2 dissous.

II. Présentation de la méthode

« Une gestion pragmatique de l'oxygène dans votre chai »

1. Deos: Un outil complet pour le chai

Les utilisations de Deos:

- L’hyper oxygénation des moûts
- **L’élevage matriciel par nano oxygénation**,
- Une optimisation du travail avec les alternatifs,
- La maitrise de la sortie des vins de barrique,
- La gestion des gaz : désoxygénation, décarbonication & carbonication,
- La maitrise de la cuve en vidange sans oxygène.

1.1 Une nouvelle méthode dans l'élevage du vin

« L'élevage matriciel par nano-oxygénation »

(un procédé breveté)

Bien plus qu'un simple apport d'oxygène, l'élevage matriciel est une méthode permettant **d'injecter de façon précise et parfaitement homogène des quantités d'oxygène extrêmement faibles** de l'ordre du nano gramme/ml.

Celle-ci permet également de s'affranchir de tout apport d'oxygène réalisé de façon massif et non contrôlé au long de la vie d'un vin en le **désoxygénant**.

= Vous maîtrisez l'apport d'O_2 dans votre vin tout au long de sa vie.

Le but de cet élevage :
La mise en exergue du potentiel cépage et terroir.

ASSURANCE D'AUTHENTICITE

Protéger le **fruit**, Exprimer un **terroir**, Acquérir du **volume**.

Grâce à Deos on peut choisir l’ouverture aromatique que l’on souhaite donner à son vin!

Définition de « L’élevage matriciel »

Nous observons la présence de familles de composés qui évoluent, que nous définissons comme des matrices.

- **la matrice des composés réducteurs** *(réduction)*
- **la matrice des composés "sucrants"** (apportant de la sucrosité, de l’harmonie)
- **la matrice aromatique**,
- **la matrice structurelle** (tanins, anthocyanes, acidité, minéralité).

Les besoins en oxygène sont différents et non connus!

Le pilotage de l’élevage matriciel

- Intervention après la fermentation alcoolique (ou malolactique), en évitant dans la mesure du possible que le vin n’ait « vu » beaucoup d’oxygène.

- Pilotage du vin à la fermeture aromatique contrairement aux habitudes.

Il est possible de travailler l’accessibilité aux arômes sans fatigue aromatique.

Les différentes phases de travail

1ère phase : Élimination des composés réducteurs en veillant à ne pas dégrader les matrices aromatique et sucrante.

2ème phase : Travail de la matrice aromatique et structurel en fonction de ce que l'on souhaite.

3ème phase : Conservation du vin dans l'état de potentiel d'oxydo-réduction obtenu à la fin de la seconde phase. Maintien du vin dans un niveau « d'ouverture- fermeture » aromatique permettant une mise en bouteille dans les conditions optimales.

Les points clés qui font la réussite de l’élevage matriciel.

- Petitesse et précision de l’apport: un **dosage maîtrisé, quelques nano grammes/ml/mois**.
- Une **parfaite homogénéisation** du vin.
- Une assurance que **l’O2 injecté est entièrement dissous.**

Une dégustation facile et précise.

Les témoignages sont unanimes

« une expression optimale du fruit et un gain en sucrosité. »

Cf témoignages

2 - Les avantages de DEOS

2.1 Les avantages œnologiques

- D'empêcher une surexposition du vin à l'oxygène dans le respect des molécules des aromes.
- D'apporter de façon homogène la même dose d'oxygène dans la cuve (chaque ml de vin « voit » la même quantité d'oxygène dissous).
- D'apporter de très faibles doses d'oxygène (µg/l/mois) afin de limiter l'utilisation de l'oxygène par les mauvaises voies; mais suffisamment pour mettre en valeur les molécules de sucrosité.
- D'assurer que l'intégralité de la quantité d'oxygène injectée soit dissoute (on ne parle plus d'oxygène injectée non maîtrisé mais d'oxygène dissous).

2.2 Les autres avantages de Deos

- Facilite le travail du chai :

  Ouillage inutile des cuves.

  Diminution des transferts de vin.

  Plus besoin d'ajuster exactement les lots aux volumes de la cuve.

- Diminution des risques microbiologiques:

  Pas d'oxygène disponible pour les microorganismes *(liée ou partiellement liée).*

  Moins de transferts = Risques microbiologiques diminués.

- Assure une meilleure stabilité du SO_2 libre, ce qui permet de diminuer le SO_2 total.

  1mg d'O2 consomme 3-4mg/L de SO2

III. Présentation de la technique & Equipement

1. Toutes les fonctions de DEOS

- Nano-apport d'O2 pendant l'élevage.
- Homogénéisation de la cuve (avec ou sans apports).
- Vérification d'étanchéité de la cuve.
- Désoxygénation du vin en cuve (statique).
- Désoxygénation du vin pendant un transfert.
- Carbonication.
- Décarbonication *(sous conditions).*
- Hyperoxygénation des môuts

- Apport d'O2 sous marc.
- Bâtonnage

} En cours de développement

2. Modifications à apporter aux cuves pour l'utilisation de Deos

- 3 piquages sont à réaliser sur les trappes des cuves.

- Adaptable sur tout les supports: inox, plastique, céramique, résine…

Un équipement qui fonctionne avec votre cuverie existante.

(cuve inox, cuve béton, cuve bois)

3. Une nouvelle gestion de la cuve

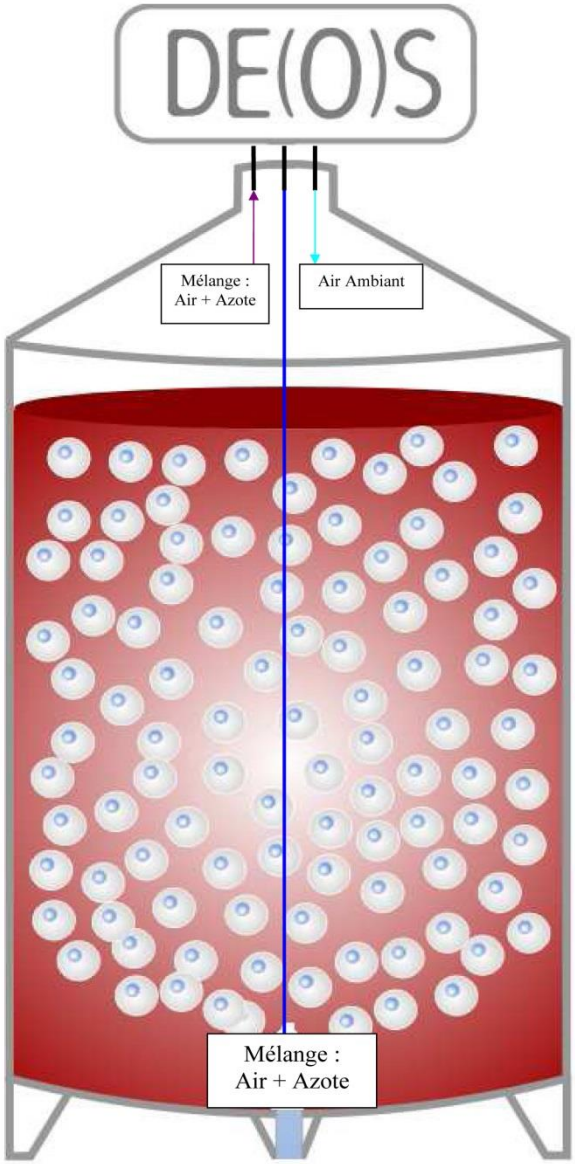
- Une cuve ETANCHE
- Une cuve « en vidange »

Exemple:

70l pour une cuve de 150hl

= *CIEL GAZEUX*

- Un ciel inerté à l'AZOTE



3.1 Le rôle du ciel gazeux

- Amortir les mouvements du vin: rétractation et dilatation, (*Plus besoin d'ouiller les cuves)*
- La dilution de l'air pour l'injection de l'oxygène dans le vin,
- Désoxygénation, Décarbonication,
- Mesures.

4. Fiche technique

Une gamme pour répondre aux demandes:

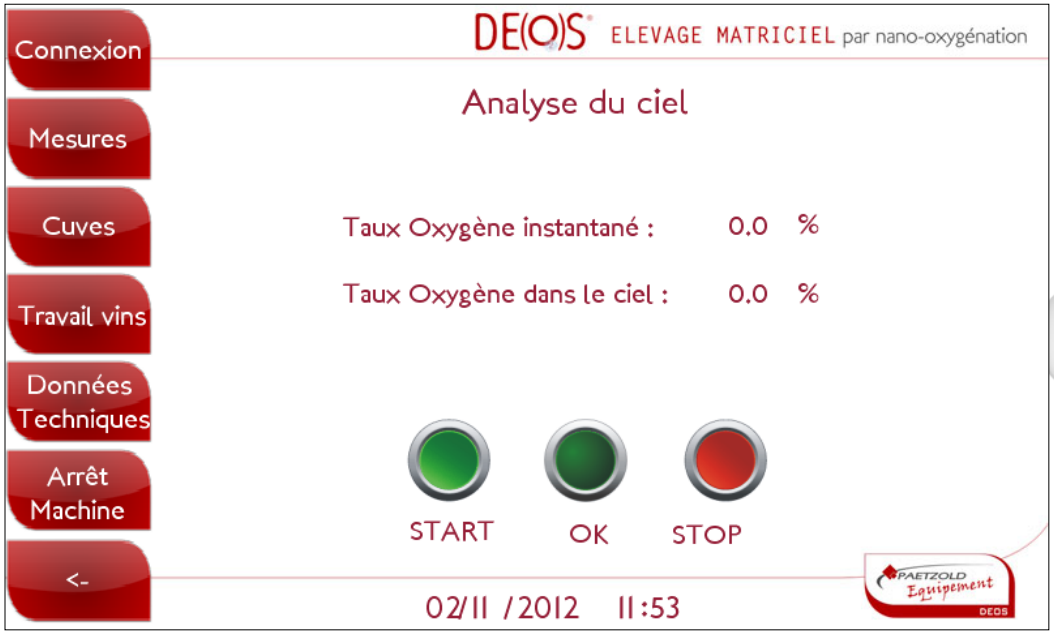
- Alimentation : 220 V
- Équipement sur roues
- Bouteille azote *(non fournie)*
- Maintenance de l'appareil

➢ ***Modèle PRO*** 75kg ***ou Gros Volume*** 200kg

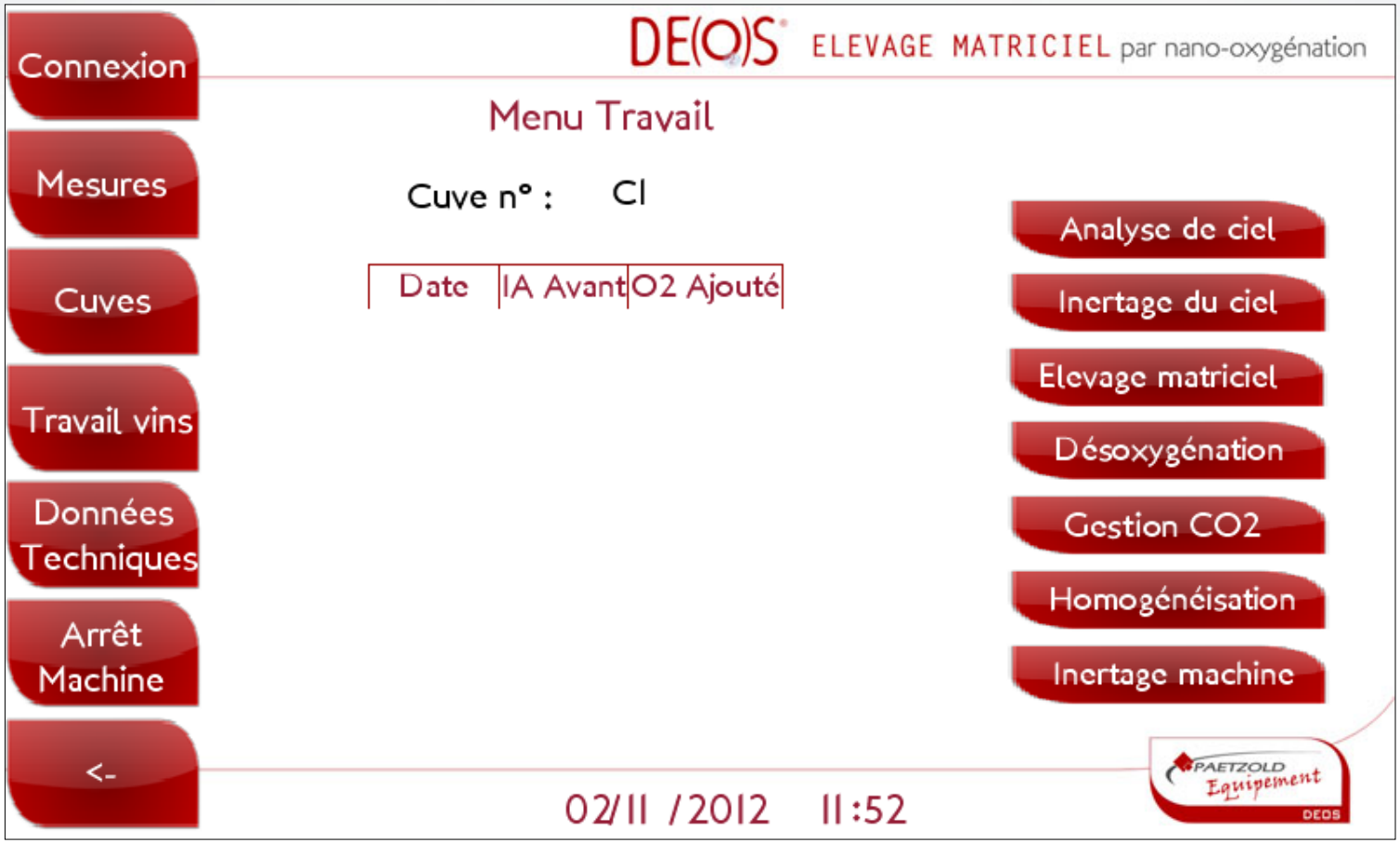
- Modèles automatiques (volume de cuve critère de choix)
- Automate et enregistrement des données,
- Écran Tactile,
- « Sécurité » pour un fonctionnement autonome de l'équipement

➢ ***Modèle Tech ou Desox:*** 30kg

- Modèles manuels

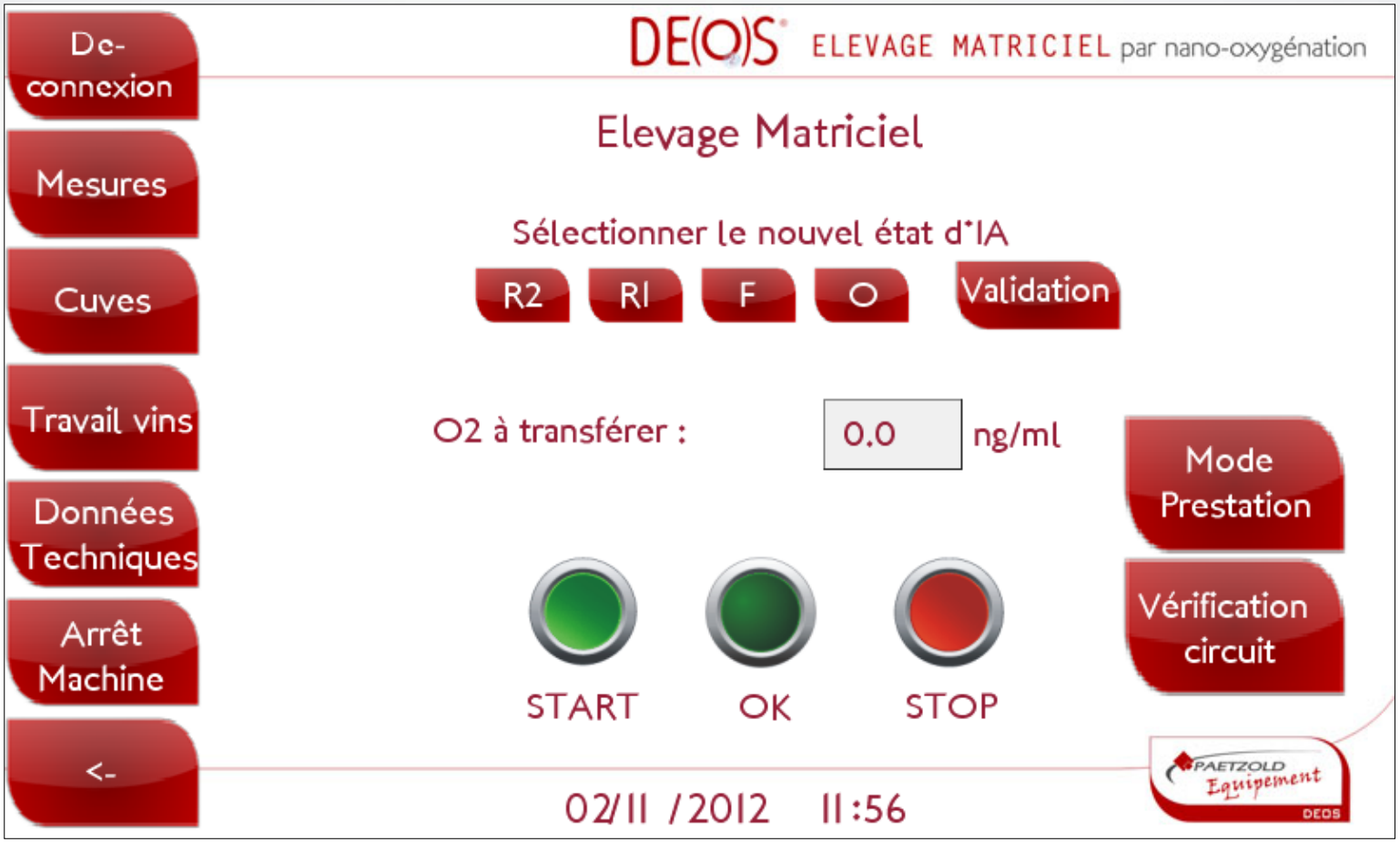


Un travail
en toute sécurité



Un écran facile d'utilisation et ludique.

Un suivi par cuve du travail



Transfert d'O_2 en fonction de l'état d'ouverture ou fermeture aromatique du vin.

→ Pilotage du vin à la fermeture contrairement aux habitudes.

1. Les conditions de travail

- Définition des objectifs (délais, marché..)
- Définition des passages du technicien ou de l'intervention
- Accompagnement au pilotage/dégustation

2. Les doses

5 à 10µg/l pour les blancs,
10 à 20µg/l pour les rosés,
20 à 60µg/l pour les rouges,

Les paramètres de prise de décision:

- Les cépages,
- La structure,
- Les objectifs de style..

3. Le nombre d'injections

➢ *Phase d'élevage = amener le vin au stade souhaité*
6 à 10 injections pour élever un vin blanc ou rosé,
10 à 15 injections pour élever un vin rouge,

➢ *Phase de maturation = conserver le vin*
Dépend de chaque situation.

4. La fréquence

➢ Deos s'adapte aussi bien aux vins en élevage court (mini 3 mois) qu'en élevage long.

➢ Cycle minimum 7 jours

JAMAIS d'urgence ni de précipitation avec DEOS

Des témoignages unanimes

« l’expression optimale du fruit, un gain de sucrosité et une harmonie de la structure »

Vos contacts :

ICV

Madame Elichiry

Monsieur Vial

Société Michael Paetzold

- Responsable d’agence

Mr Cyril MEOULE

- Chargés d’affaires

Mlle Vanessa DUCHENE

Mr Gilles CAMARASA

AGENCE MÉDITERRANÉE
Route de Lançon - BP 39 - 13 330 PÉLISSANNE
Tél. : +33 (0)4 90 42 87 46 - Fax. : +33 (0)4 90 42 91 86
E.mail : paca@michaelpaetzold.com - www.michaelpaetzold.com
6 agences en France - Siège social à CADAUJAC (33140) - FRANCE
SARL au capital 850 000 € - Siren : 378 762 603 - APE 7120 B - RCS BORDEAUX

Merci de votre attention!