

Sayens - Offre de solution R&D

<https://www.sayens.fr/portefeuille-offres/offres-de-solutions-rd/analyse-des-composes-phenoliques/>

Analyse des composés phénoliques du vin



Laboratoire d'adossement /Plateforme :
DIVVA (Développement Innovation Vigne Vin Aliments)

Filière vitivinicole

Contexte

Les composés phénoliques ont un impact important sur les propriétés organoleptiques des vins mais aussi sur leurs propriétés antioxydantes et leur tenue dans le temps. Par ailleurs, la caractérisation des composés phénolique est également intéressante pour l'étude des bois de tonnellerie et les interactions bois-vins.

Solution / Expertise

- **Etude globale de la composition phénolique des vins** par mesure des indices de polyphénols totaux, anthocyanes totaux, tanins totaux, ellagitanins totaux
- **Approche ciblée** par analyse des profils chromatographiques de polyphénols, d'ellagitanins moléculaires, d'anthocyanes libres, sans toutefois rendre compte de l'ensemble des composés présents.
- **Dosage des stilbènes** (resveratrol, viniferine etc...) qui sont des composés antioxydants par chromatographie liquide.
- **Etude de phénomènes complexes qui ne peuvent pas être identifiés par les méthodes ciblées:** analyse des échantillons par Learning Content Management System (LCMS), suivi d'un traitement statistique des résultats, permettant de générer des listes de masses discriminantes, avec formules élémentaires associées (approche non ciblée ou métabolomique). Voir fiche expertise « Métabolomique »

Bénéfices

- Une expertise unique sur l'approche non ciblée
- Des analyses adaptées à vos besoins
- Des spécialistes reconnus dans le domaine œnologique, sources de recommandation
- Des équipements de pointe

Contact : etienne.kayser@sayens.fr



Retrouvez-nous sur
sayens.fr