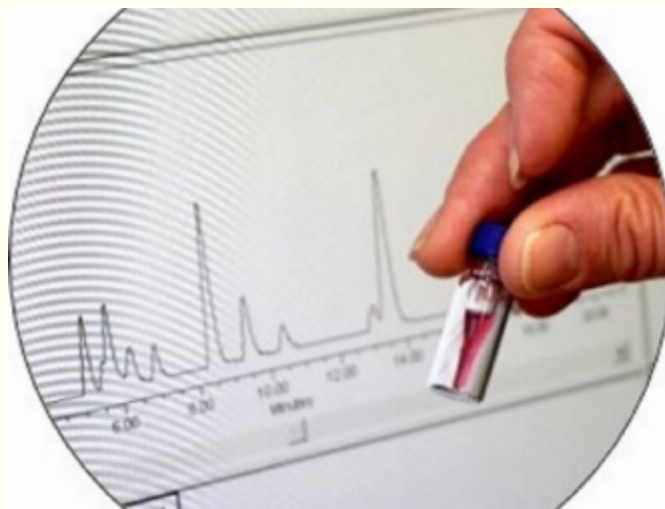


Sayens - Offre de solution R&D

<https://www.sayens.fr/portefeuille-offres/offres-de-solutions-rd/caracterisation-macromoleculaire-des-vins/>

Caractérisation macromoléculaire des vins



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

Acteurs de la filière vinicole (Fabricants de produits œnologique,
oenologues ...)

Contexte

Les macromolécules des vins (protéines, polysaccharides et polyphénols) jouent un rôle important dans leur stabilité et leurs propriétés sensorielles. Les pratiques œnologiques sont en constante évolution : elles doivent prendre en compte l'impact du changement climatique, les tendance liées à la protection de l'environnement et de la santé ainsi que l'évolution de la réglementation.

Nous disposons d'outils analytiques pour caractériser les macromolécules des vins et ainsi identifier

l'impact de pratiques œnologiques sur cette fraction moléculaire.

Vous souhaitez :

- Maitriser de l'élevage
- Caractériser la fraction macromoléculaire : dosage des mannoprotéines, polysaccharides...
- Identifier un trouble
- Etudier la réactivité de produits de collage des vins ...

Solution / Expertise

- **Etude du profil de masses moléculaires** par dosage des mannoprotéines et polysaccharides (chromatographie d'exclusion stérique)
- **Etude du profil de charges macromoléculaire** par mesure de la densité de charges électrostatiques (Zetamétrie). Cette analyse permet de **caractériser les macromolécules natives des vins** (polysaccharides, protéines) **et les produits de collages** (colles protéiques, bentonites) en lien avec le milieu pour l'étude des comportements colloïdaux et des interactions entre les composés
- **Etude du profil de taille macromoléculaire** est une mesure dynamique des tailles de particules par DLS (Dynamic Light Scattering). Cette analyse permet par exemple de suivre les **phénomènes d'agrégation** entre petites molécules et entre petites molécules et macromolécules (tanins-tanins ou tanins-polysaccharides).

Bénéfices

- Des analyses adaptées à vos besoins
- La possibilité d'effectuer une analyse complète des macromolécules du vin
- Des spécialistes reconnus dans le domaine œnologique, sources de recommandation

Contact : etienne.kayser@sayens.fr