

Sayens - Offre de solution R&D

<https://www.sayens.fr/portefeuille-offres/offres-de-solutions-rd/mesure-de-stabilite-oxydative/>

Mesure de stabilité oxydative



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

Acteurs de la filière vitivinicole

Contexte

La maîtrise de la stabilité des vins blancs et rosés à l'oxydation est devenu un enjeu majeur pour la filière vitivinicole : certains vins perdent leur composante fruitée et leur fraîcheur avec l'apparition de notes oxydatives et ce, de façon irréversible. Avec l'évolution du climat et des pratiques viticoles et œnologiques, des incertitudes supplémentaires apparaissent quant à la tenue des vins dans le temps après leur mise en bouteille. Pour comprendre et maîtriser le potentiel de vieillissement des vins, la filière a besoin d'outils analytiques prédictifs simples et robustes de la stabilité oxydative des vins.

Solution / Expertise

L'oxydation des vins blancs et rosés est un phénomène complexe qui n'est pas uniquement déterminé par l'action des polyphénols ou du glutathion, mais qui implique un ensemble de composés qu'on peut appeler « métabolome antioxydant du vin ».

Nous vous proposons **un test dit DPPH** (en référence au réactif utilisé le 2,2-DiPhenyl-1-PicrylHydrazyl) spécifiquement **optimisé** pour une application à des vins blancs et des vins rosés, de façon à prendre aussi en compte l'action antioxydante de certains composés soufrés et amino-soufrés qui jouent un rôle important dans la stabilité de ces vins.

Ce test donne un indice « EC » qui est d'autant plus faible que la capacité antioxydante de la matrice est grande.

La pertinence de ce test optimisé est documentée dans « The Antioxidant Potential of White Wines relies on the Chemistry of Sulfur-Containing Compounds : An optimized DPPH assay », Remy Romanet et al. (2019).

Bénéfices

- Une **compétence unique** développée par la recherche du laboratoire des Procédés Alimentaires et Microbiologiques (PAM)
- Une mesure comparative
- **Un outil analytique prédictif simple et robuste** intégrant le métabolome antioxydant du vin
- Permet d'évaluer précocement l'impact de nouvelles pratiques œnologiques (sulfitage, hyperoxygénation, élevage en fût) ou viticole sur la capacité antioxydante de vins blancs

Contact : etienne.kayser@sayens.fr