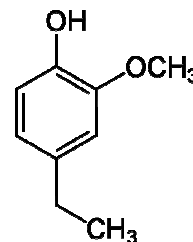


Les phénols volatils principalement responsables des déviations organoleptiques dans les vins sont l'éthyl-4-phénol (E4P) et l'éthyl-4-gaïacol (E4G).



*l'éthyl-4-phénol responsable de déviations olfactives type odeur d'écurie, sueur de cheval,

*l'éthyl-4-gaïacol responsable des notes "fumé, "épicé".



Leurs précurseurs présents naturellement dans les raisins et dans les vins sont métabolisés par la levure d'altération *Brettanomyces bruxellensis* sous sa forme sporulante *Dekkera bruxellensis*.

Le seuil de dépréciation des vins habituellement admis est de 400µg/L de phénols volatils. Néanmoins, la perception du défaut phénolé dépend étroitement de la structure des vins.



Ces substances sont quantifiées par SBSE-Twister™-GC-MS, technique des plus avancées de chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse permettant une extraction spécifique sans aucune utilisation de solvant.

Couplé à un dénombrement régulier des levures d'altérations responsables de la formation de ces substances, ce suivi constitue une démarche indispensable à la préservation de la qualité des vins.

Notre engagement ne s'arrête pas à la transmission d'un rapport d'analyse. Notre expérience dans ce type de suivi nous permet de vous guider afin d'optimiser les orientations pratiques au cours de l'élevage pour limiter la contamination des vins.

Spécificités techniques

Echantillonnage	Méthode d'analyse	Gamme dynamique de mesure et Limite de quantification (µg/L)	
100 ml de vin	Stir Bar Sorptive Extraction (Twister) Thermo désorption - GC-MSD	E4P : 1 à 2000	LQ = 13
		E4G: 1 à 200	LQ = 2

En Bref...

Pourquoi ? Prévenir les déviations organoleptiques afin de préserver la qualité des vins

Comment ? un dosage régulier des phénols volatils couplé à un dénombrement des *Brettanomyces bruxellensis* responsables de la formation des phénols volatils

Délai : 1 journée

Contact : Sylvie Biau

06 21 83 21 37

sbiau@sovivins.com