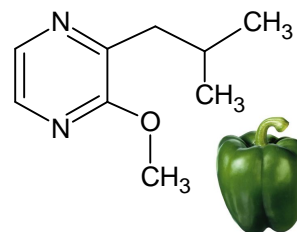


L'IBMP ou **2-méthoxy-3 isobutyl pyrazine** est reconnue pour être la principale substance responsable des arômes de poivron vert dans les vins. Molécule très odorante, elle est associée au caractère « végétal » des vins et son seuil de perception varie de 2 à 15ng/L.



L'IBMP est caractéristique des vins de Sauvignon blanc, de Cabernet Sauvignon, mais on la retrouve également dans les vins issus de Merlot et d'autres cépages. Sa concentration dans les baies diminue au cours de la phase de maturation ; elle constitue donc un marqueur pertinent de la maturité aromatique des raisins.

Un dosage de l'IBMP dans les vins permet de caractériser les différents lots afin de raisonner au mieux leur assemblage.

Une technologie de pointe pour un résultat juste, rapide et fiable



Sovivins a fait le choix de la sonde Twister pour sa haute sensibilité aux molécules d'intérêts mais également pour sa fiabilité. L'IBMP est ensuite dosée par chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse.

En Bref...

Pourquoi ?

- Pour anticiper et suivre la maturité aromatique des raisins
- Afin de raisonner au mieux les assemblages

Comment ? Un dosage par GC-MS après extraction sur sonde Twister

Contact : Sylvie Biau
06 21 83 21 37
sbiau@sovivins.com

Spécificités techniques

Extraction	Méthode d'analyse	Gammes dynamiques de mesure
Sonde Twister	Thermo désorption - GC-MSD	0-500ng/L