



Les journées techniques Demptos

Exemples de protocoles d'utilisation de
la gamme Profil'Seed, Profil'Oak
et Profilyse

Les points indispensables

Protection des arômes

Effet direct : **Profilyse Protect**

Les composés azotés renfermant des acides aminés soufrés agissent en captant les formes activées de l'oxygène
Dose : < 20 g/hL en début d'élevage

Effet indirect : **Profil'Oak**

Elimination des odeurs de réduction, netteté aromatique, effet anti-radicalaire
Dose : < 2 g/hL

Protection de la couleur

Effet direct : **Profilyse Protect**

Les composés azotés renfermant des acides aminés soufrés agissent en captant les formes activées de l'oxygène
Dose : < 20 g/hL en début d'élevage

Effet indirect :

Profil'Oak : Les ellagitanins agissent comme anti-radicalaires

Dose : < 2 g/hL

Profil'Seed O : Les procyanidines oligomères augmentent le pouvoir tampon oxydatif et la résistance à l'oxygène

Dose : 2 - 3 g/hL

Les points secondaires
Amélioration de la limpidité
<u>Brillance de la couleur (controler par NTU) : Profilyse Microfining</u> Les composés protéiques vont adsorber les particules en suspension responsables du voile et l'éliminer par sédimentation Dose : 10 - 20 g/hL en début d'élevage
<u>La stabilité de la limpidité (controlée par les tests de stabilité tartrique et protéique) : Profilyse Roundness</u> Les polysaccharides vont inhiber l'insolubilisation des protéines et la cristallisation des tartrates acides de potassium Dose : 20 - 40 g/hL
Amélioration des sensations gustatives
<u>Rondeur et gras : Profilyse Roundness</u> Les polysaccharides donnent de l'épaisseur au vin qui donne cette sensation de rondeur Dose : 10 - 50 g/hL en début d'élevage
<u>Diminuer la sensation d'acidité : Profilyse Roundness</u> Les peptides apportent un pouvoir sucrant Dose : 10 - 50 g/hL en début d'élevage
Correction d'un problème de pincking
<u>Eliminer les précurseurs de rosissement : Profilyse Microfining</u> La fraction écorces adsorbent ces précurseurs Dose : 10 – 50 g/hL

Les pièges à éviter

Pas assez d'antioxydants : pas d'effet

Trop d'antioxydants : risque de blocage d'évolution du vin

La gestion des tanins : risque d'augmentation de l'intensité de la couleur.

- ✓ Utiliser des tanins oligomères (faible pouvoir colorant)
- ✓ Utiliser des ellagitanins à une dose < 2 g/hL



Les points indispensables
<p>Protection des arômes</p> <p><u>Effet direct</u> : Profilyse Protect Les composés azotés renfermant des acides aminés soufrés agissent en captant les formes activées de l'oxygène Dose : < 30 g/hL en début d'élevage</p> <p><u>Effet indirect</u> : Profil'Oak Elimination des odeurs de réduction, netteté aromatique, effet anti-radicalaire</p> <p>Maintien de la fraîcheur aromatique Dose : < 5 g/hL</p>
<p>Protection et <u>stabilisation</u> de la couleur</p> <p><u>Effet direct</u> : Profilyse Protect Les composés azotés renfermant des acides aminés soufrés agissent en captant les formes activées de l'oxygène Dose : < 30 g/hL en début d'élevage (attention à l'effet collage possible)</p> <p><u>Effet indirect</u> :</p> <p>Profil'Oak : Les ellagitanins agissent comme anti-radicalaires Dose : < 5 g/hL</p> <p>Profil'Seed O : Les procyanidines oligomères stabilisent les anthocyanes libres par phénomène copigmentaire (attention à l'effet hyperchrome) Les procyanidines oligomères stabilisent les anthocyanes libres par combinaison T-A (attention à l'effet bathochrome) Dose : 3 - 7 g/hL</p>

Les points secondaires
Amélioration de la limpidité
<u>Brillance de la couleur (contrôler par NTU) : Profilyse Microfining</u> Les composés protéiques vont adsorber les particules en suspension responsables du voile et l'éliminer par sédimentation Dose : 10 - 20 g/hL en début d'élevage
<u>La stabilité de la limpidité (contrôlée par les tests de stabilité tartrique et protéique) : Profilyse Roundness</u> Les polysaccharides vont inhiber l'insolubilisation des protéines et la cristallisation des tartrates acides de potassium Dose : 20 - 40 g/hL
Amélioration des sensations gustatives
<u>Rondeur et gras : Profilyse Roundness</u> Les polysaccharides donnent de l'épaisseur au vin qui donne cette sensation de rondeur Dose : 10 - 50 g/hL en début d'élevage
<u>Diminuer la sensation d'acidité : Profilyse Roundness</u> Les peptides apportent un pouvoir sucrant Dose : 10 - 50 g/hL en début d'élevage
Correction de la couleur
<u>Éliminer les teintes jaunes et les produits d'oxydation à l'origine de cette couleur : Profilyse Microfining</u> La fraction écorces adsorbent ces composés oxydés Dose : 10 – 30 g/hL

Les pièges à éviter

Pas assez d'antioxydants : pas d'effet

Trop d'antioxydants : risque de blocage d'évolution du vin

La gestion des tanins : risque d'évolution de la couleur vers les nuances orangées.

Les points indispensables
<p>Stabilisation de la couleur</p> <p><u>Effet direct : Microbullage</u> L'oxygène, par la production d'éthanal, favorise la combinaison T-A (se référer à la gestion de l'oxygène par Nathalie VIVAS)</p> <p><u>Effet indirect : Former des composés tanins-Anthocyanes en cas d'insuffisance de tanins de pépin : Profil'Seed O</u> Les procyanidines oligomères forment rapidement avec les anthocyanes libres du vin des combinaisons T-A Dose : 3 - 10 g/hL</p>
<p>Qualité de la structure tannique</p> <p><u>Modifier les équilibres tanniques du vin : Profil Seed'O ou/et Profil'Seed P</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans le cas d'un vin maigre, dur et vert, les procyanidines polymères apportent du volume et une relative souplesse Dose : 10 - 30 g/hL - Dans le cas d'un vin léger, Les procyanidines oligomères vont favoriser la polymérisation des tanins du vin et conférer une impression de volume Dose : 5 - 20 g/hL Les procyanidines polymères vont apporter instantanément une impression de volume et de richesse Dose : 10 - 30 g/hL - Dans le cas d'un vin trop tannique (tanins rustiques) : Les procyanidines oligomères vont favoriser la polymérisation des tanins et améliorer l'impression de fondu Dose : 2 – 5 g/hL
<p>Rondeur et gras</p> <p><u>Éliminer les tanins les plus agressifs : Profilyse Microfining</u> Dose : 40 – 80 g/hL</p> <p><u>Enrober les tanins : Profilyse Roundness</u> Dose : 20 – 80 g/hL</p>

Les points secondaires
<p>Fraîcheur de la couleur et des arômes</p> <p>Effet direct : <u>Ralentir les phénomènes oxydatifs</u> : Profilyse Protect Les composés azotés renfermant des acides aminés soufrés agissent en régulant les phénomènes redox Dose : 20 - 40 g/hL en début d'élevage</p> <p>Effet indirect : <u>Consommer les formes actives de l'oxygène</u> : Profil'Oak Les ellagtanins captent instantanément les radicaux libres et l'oxygène dissous Dose : 3 - 10 g/hL</p>
<p>Elimination des tanins verts</p> <p><u>Eliminer les tanins indésirables</u> : Profilyse Microfining La fraction écorces adsorbent les tanins verts Dose : 20 – 60 g/hL</p>
<p>Traitement des odeurs de réduit en début d'élevage</p> <p><u>Eliminer les composés soufrés</u> : Profilyse Microfining ou Profil'Oak La fraction écorces adsorbent les composés soufrés Dose : 20 – 60 g/hL Les ellagitanins se lient aux composés soufrés Dose : 4 - 8 g/hL</p>
<p>Parfaire la brillance des vins avant la mise en bouteille</p> <p>Profilyse Microfining élimine le léger voile résiduel Dose : 20 – 40 g/hL</p>

Les pièges à éviter

Apporter trop de tanins : risque de précipitation et de vieillissement prématuré

Apporter trop de rondeur : risque de rendre le vin plat et trop dilué

Apporter trop de réducteur : risque de figer le vin en dégustation (effet masque) et lors de la conservation en bouteille