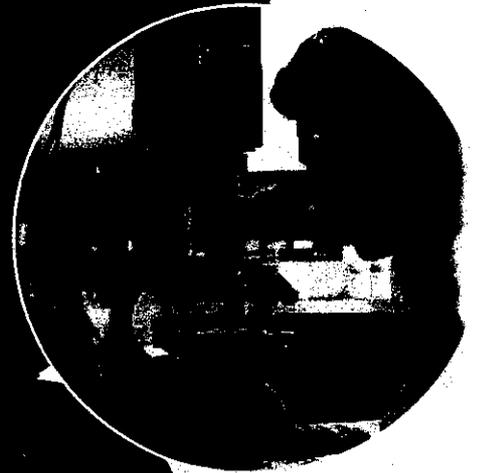


5ème Symposium International d'ŒNOLOGIE



95

ACTUALITES
ŒNOLOGIQUES



15-17 JUIN 1995 - Palais des Congrès - 33300 BORDEAUX-LAC

Ve SYMPOSIUM INTERNATIONAL d'ŒNOLOGIE
"ACTUALITES ŒNOLOGIQUES 95"

15-17 Juin 1995

TITRE <i>TITLE</i>	ETUDE DE L'INFLUENCE DE LA LEVURE D'IMPLANTATION ET DE LA COMPOSITION CHIMIQUE DU MOÛT SUR LES CARACTERISTIQUES AROMATIQUES DES VINS BLANCS ISSUS DE CINQ CEPAGES PORTUGAIS
AUTEUR <i>AUTHOR</i>	L. Vasconcelos¹, F. Moura², M. T. Herdeiro¹, M. C. P. Martins, N. Moreira¹, O. Pereira² et G. de Revel¹
LABORATOIRE <i>LABORATORY</i>	¹Escola Superior de Biotecnologia, R. Dr. António Bernardino Almeida, 4200 Porto, Portugal
ADRESSE <i>ADDRESS</i>	²Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho - Estação Experimental de Fruticultura e Vitivinicultura, Quinta de Sergude, Felgueiras, Portugal.

Neuf souches de levures commerciales, appartenant au genre *Saccharomyces* (six souches de *S. cerevisiae* et trois souches de *S. bayanus*), ont été testées, pendant trois ans, lors de la fermentation de moûts issus de cinq cépages portugais: Loureiro, Trajadura, Pedernã, Azal et Avesso. L'influence de la levure d'implantation en fonction de la composition chimique du moût dans la formation des composés responsables des caractères organoleptiques des vins a été analysée.

Des microvinifications ont été réalisées à 18°C, les moûts étantensemencés à 20 g/hl, après débouillage statique. En plus des analyses classiques, les composés les plus importants des vins au point de vue organoleptique ont été analysés par CPG et CLHP. Une analyse sensorielle des vins a été réalisée par des dégustateurs professionnels. Les résultats obtenus ont été analysés statistiquement par l'Analyse en Composantes Principales.

Pour un même cépage la levure d'implantation semble ne pas avoir d'influence sur la teneur en éthanol des vins produits. Les variations des quantités produites en esters éthyliques d'acides gras et en esters acétates d'alcools supérieurs peuvent varier d'un facteur 2.1 et 4.3 respectivement, pour un même cépage; les teneurs maximales en ces esters sont observées avec les deux mêmes souches pour tous les cépages. En ce qui concerne les alcools supérieurs, les souches plus ou moins productrices diffèrent pour chaque cépage.

Une étude statistique a permis d'établir une corrélation entre l'analyse chimique et l'analyse sensorielle. Trois mêmes souches de levures ont conduit, pour tous les cépages, à des vins de faible qualité et qui ont toujours été rejetés par les dégustateurs. Les vins considérés de meilleur qualité n'ont pas été obtenus avec les mêmes souches de levures pour chaque cépage. Ces résultats sont confirmés aussi bien par l'analyse chimique que par l'analyse sensorielle.

D'un point de vue organoleptique, les vins préférés sont ceux riches en acides gras libres (hexanoïque, octanoïque, décanoïque) et en esters éthyliques d'acides gras mais relativement pauvres en esters acétates d'alcools supérieurs.