

Etude sur le taux de micro-oxygénation

Vin & Terre a commandé une étude visant à caractériser les **échanges gazeux au travers des jarres**.

L'étude débute le 18/06/2021 au chai expérimental de la **CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE** dans une enceinte climatique régulée à 16°C avec un taux d'hygrométrie à 70%.

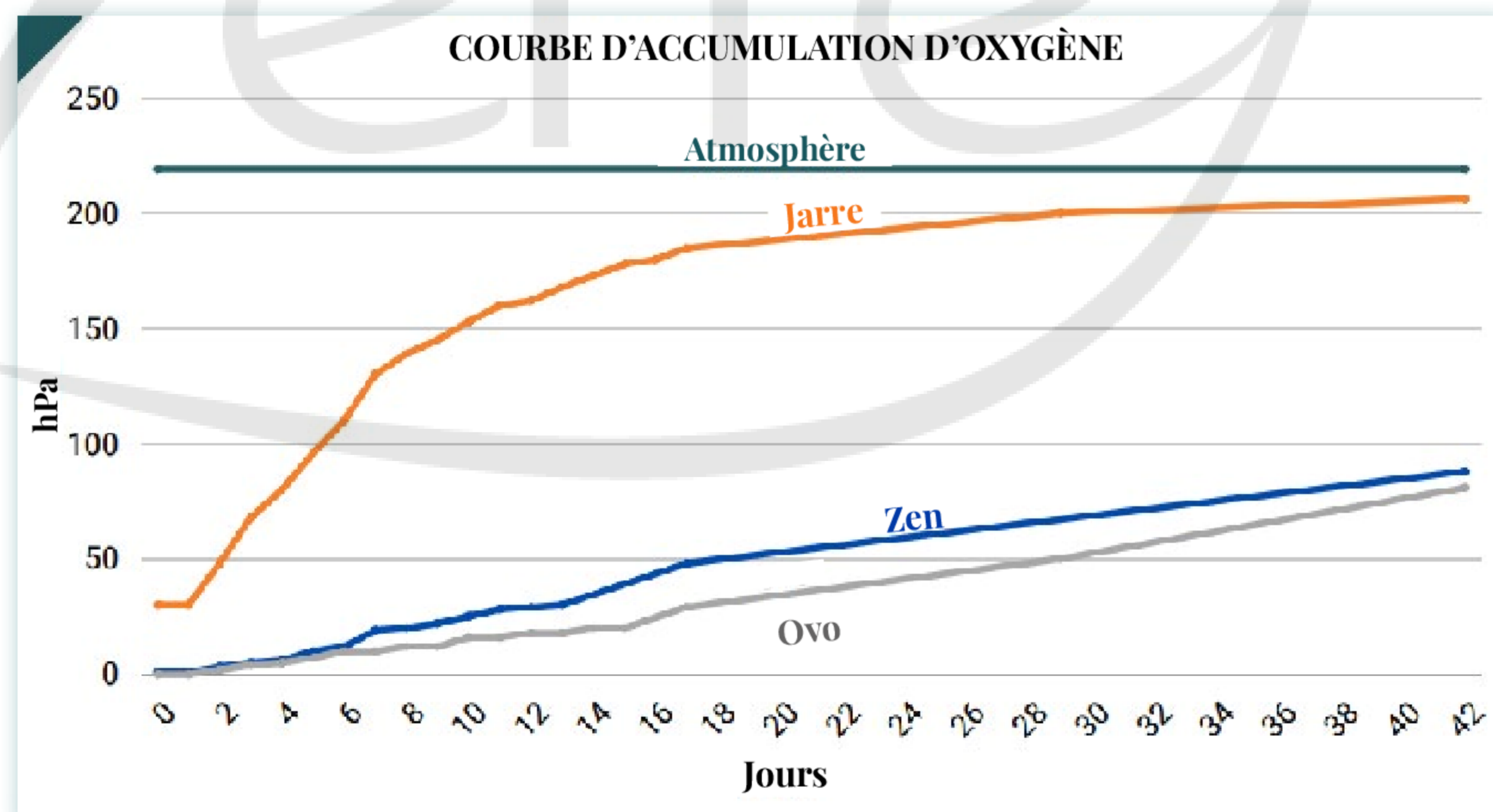
La première partie de l'essai se déroule sous azote, on débarrasse l'intérieur des jarres de la présence d'oxygène, puis on les ferme de manière hermétique. On attend le retour à l'équilibre en effectuant des mesures via des sondes placées dans chaque contenant.

La seconde partie de l'essai, d'une durée de 7 mois, consiste à remplir les jarres de vin et à suivre l'évolution de ce dernier.

L'objectif est de mesurer le taux précis de **micro-oxygénation de chaque matériau (grès et terre cuite)**.

Lorsque la jarre est vide, les trous/pores dans la paroi se remplissent d'oxygène qui pourra ensuite être relargué dans le vin. C'est ce qu'on appelle la micro-oxygénation.

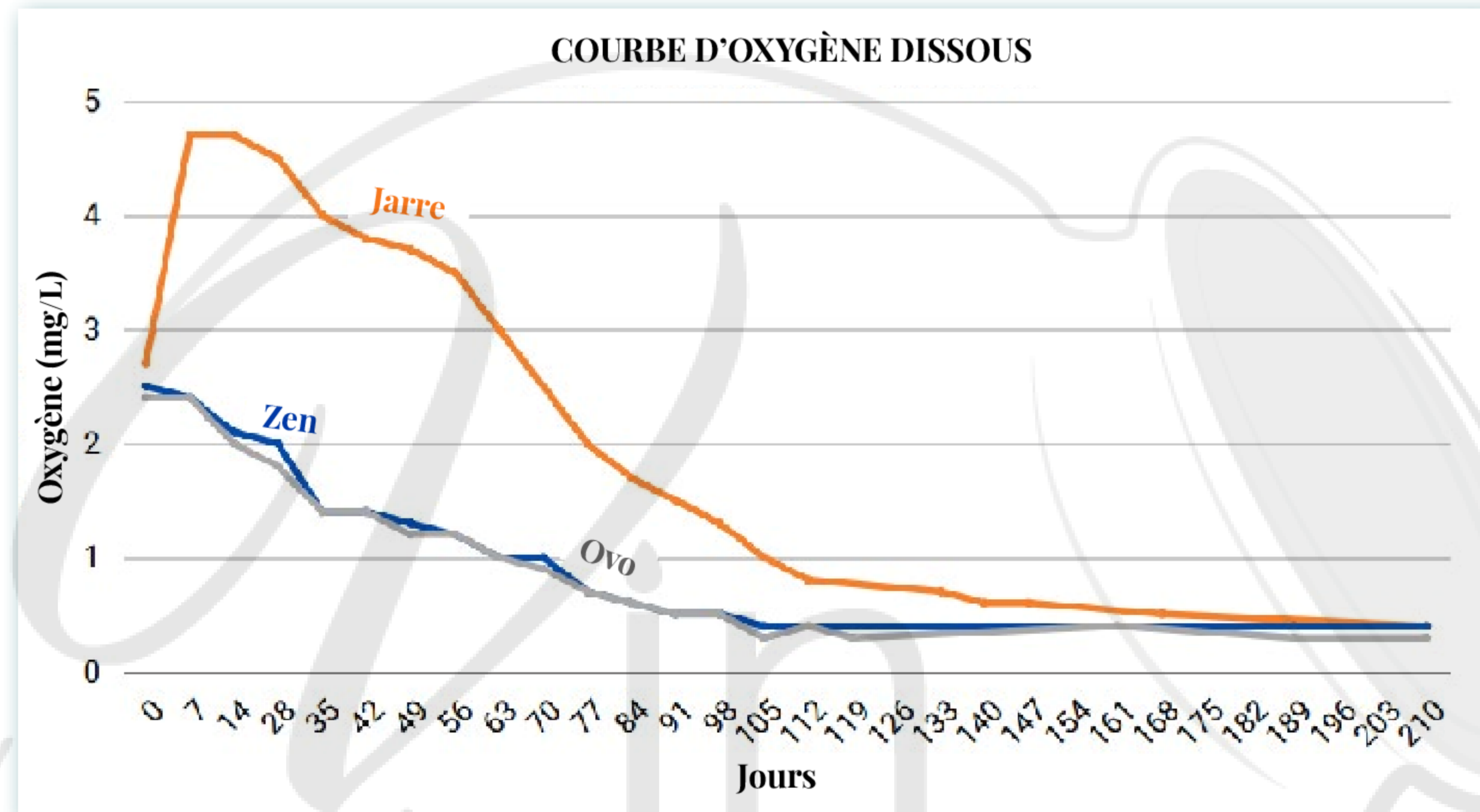
Resultats
sur
matrice
azote :



LA TERRE CUITE désorbe beaucoup d'oxygène les 15 premiers jours (environ 15 mg/L/mois) puis se stabilise avec un taux moyen de 1,5mg/L/mois. Dans le cas d'un vin qui va consommer cet oxygène nous risquons de rester sur un taux supérieure à 1,5 mg/L/mois (probablement plus de 2,5 mg compte tenu des autres contenants).

LE GRÈS ne désorbe quasiment pas d'oxygène et son taux de transfert de l'oxygène est stable avoisinant 2,5 mg/L/mois. Cette valeur est très proche de celle que l'on retient en moyenne pour une barrique neuve (1,8 à 2,3 mg/L/mois).

Résultats
sur matrice
vin :



CONCLUSION

L'étude menée aux côtés de la Chambre d'Agriculture nous a permis de mettre en évidence le comportement de nos matériaux vis à vis de leur pouvoir micro-oxygénant.

LA TERRE CUITE est donc significativement poreuse et permet d'ouvrir et d'assouplir les vins rapidement. En conséquence, son utilisation requiert un suivi rapproché des vins et un ajustement de la durée d'élevage pour un résultat optimal.

LE GRÈS est tout à fait complémentaire car il ne désorbe que peu d'oxygène et la micro-oxygénation reste diffuse et constante dans le temps. Les vins les plus fragiles pourront être élevés sans risque de vieillissement prématuré. Les durées d'élevage pourront donc se dérouler sur quelques mois ou jusqu'à plusieurs années.

Malgré des pouvoirs micro-oxygénants parfois importants, il est très intéressant de remarquer que, dans les deux cas, **la surprotection des vins par le rehaussement des doses de SO₂ n'est pas nécessaire.**