

DOSAGE DE LA GÉOSMINE



La géosmine, composé organique d'origine fongique, est un marqueur de type moisi, terreux, à l'origine de la contamination des vins, de l'eau... Sovivins quantifie ce type de défaut dénommé Goût Moisi Terreux.



CONTACTEZ NOUS : SERVICE ANALYTIQUE 05 57 96 00 52
SITE MONTESQUIEU, 4 ALLÉE ISAAC NEWTON 33650 MARTILLAC

CARACTÉRISTIQUES & ORIGINES

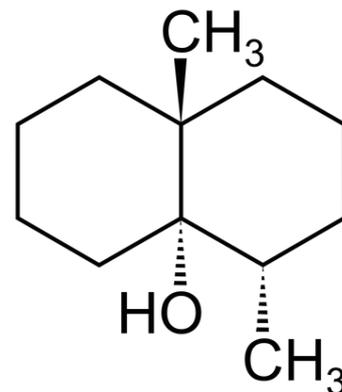


Origines

Divers champignons (*Botrytis*, *Penicillium*) proliférant au cœur des grappes peuvent être à l'origine de ce défaut.

La géosmine est donc en général présente dans les moûts puis les vins issus de raisins présentant un état sanitaire médiocre. Les conditions climatiques d'un millésime ont donc un impact majeur sur la présence ou non de ce défaut.

En parallèle de la géosmine, un autre composé, d'origine microbienne, peut être également responsable de mauvaises odeurs, il s'agit du 2-méthyl-isobornéol.



Géosmine



Caractéristiques sensorielles

Le seuil de perception de la géosmine dans les vins est de l'ordre de 25ng/L. Selon les dégustateurs, la présence cette molécule peut se traduire par des arômes de :

- terre mouillée
- moisi, champignon
- pourri

Le 2-méthyl-isobornéol est caractérisé par des notes terreuses, camphrées.

Nos experts sont formés pour détecter ses déviations organoleptiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

Dans le vin...et ailleurs

En parallèle des analyses chimiques effectuées sur les raisins, moûts et vins nous effectuons au laboratoire ce dosage sur des matrices diverses et variées comme des eaux (réseau de distribution, pisciculture...) et des denrées alimentaires.

TECHNOLOGIE & ANALYSES



Notre méthode

Sovivins a fait le choix de la sonde Twister® pour sa haute sensibilité aux molécules d'intérêts, pour sa fiabilité, sa robustesse et pour le respect de l'environnement et de la santé, cette technique ne faisant appel à aucun solvant organique. La géosmine est ensuite dosée par chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse.



Un dosage de la géosmine et du 2-méthyl-isobornéol dans les vins permettra de confirmer une contamination de type « moisi terreux » et de raisonner au mieux l'assemblage des différents lots.

En bref

- **Pourquoi ?** Pour confirmer une contamination et raisonner au mieux les assemblages en écartant les lots les plus touchés.
- **Comment ?** Un dosage par CG-MS après extraction sur une sonde Twister® + analyse sensorielle.
- **Sur quelles matrices ?** Raisins, moûts, vins, eaux, denrées alimentaires.
- **Comment anticiper ?** Surveiller l'état sanitaire des raisins et au moindre doute enclencher une analyse des Goûts Moisi Terreux.

POUR TOUTES DEMANDES



CONTACTEZ NOUS : SERVICE ANALYTIQUE 05 57 96 00 52
SITE MONTESQUIEU, 4 ALLÉE ISAAC NEWTON 33650 MARTILLAC