

# DOSAGE DES PHÉNOLS VOLATILS



Les phénols volatils produits dans les vins par *Brettanomyces bruxellensis* sont considérés comme des défauts organoleptiques dépréciant qualité et typicité des vins.



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

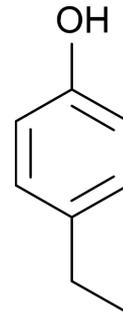
# CARACTÉRISTIQUES & ORIGINES



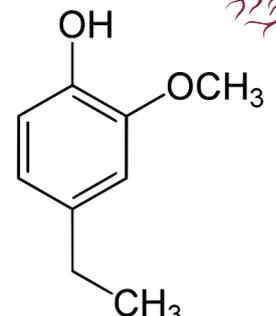
## Origines

La levure du genre *Brettanomyces* est le principal micro-organisme responsable de la production des phénols volatils (à partir de précurseurs naturellement présents dans les raisins et les vins).

Les molécules principalement responsables des déviations organoleptiques dans les vins sont l'éthyl-4-phénol et l'éthyl-4-gaïacol.



éthyl-4-phénol



éthyl-4-gaïacol



## Caractéristiques sensorielles

Les odeurs caractéristiques du défaut dit phénolé dans les vins sont de type écurie, cuir, encre.

Le seuil de dépréciation des vins habituellement admis est de 400µg/L (éthyl-4-phénol + éthyl-4-gaïacol). Néanmoins la perception du défaut phénolé est étroitement lié à la structure des vins. Ces odeurs vont masquer les qualités sensorielles et l'arôme des vins.

## La stratégie de prévention

Le suivi de manière précoce et régulière de la teneur en phénols volatils dans les différents lots de vin permet d'anticiper des choix techniques afin d'éviter toute propagation de la contamination.

Couplé à un **suivi microbiologique régulier** des levures d'altérations *Brettanomyces bruxellensis*, cette analyse constitue une démarche indispensable à la préservation de la qualité des vins.

Notre engagement ne s'arrête pas à la transmission d'un rapport d'analyse. Notre expérience dans ce type de suivi nous permet de vous guider dans le protocole de contrôle à mettre en place afin d'optimiser les pratiques au cours de l'élevage pour limiter la contamination des vins.

[POUR EN SAVOIR PLUS](#)

# TECHNOLOGIE & ANALYSES



## Notre méthode analytique

Pour l'extraction des phénols volatils dans les vins, 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.

Les phénols volatils sont ensuite quantifiés par chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse.



## Spécificités techniques

### Délai d'analyse : 1 jour

Echantillonnage	Méthode d'analyse	Gamme de mesure (µg/L)	Limite de quantification (µg/L)
100mL de vin	Stir Bar Sorptive Extraction Twister® Thermo désorption GC-MSD	éthyl-4-phénol : 1 à 2000 éthyl-4-gaïacol : 1 à 200	éthyl-4-phénol = 13 éthyl-4-gaïacol = 2

## En bref

- **Pourquoi ?** Pour prévenir les déviations organoleptiques afin de préserver la qualité des vins.
- **Comment ?** Un dosage par CG-MS après extraction sur une sonde Twister®
- **Quelle stratégie ?** Des dosages réguliers des phénols volatils couplés à un suivi des populations de *Brettanomyces bruxellensis* depuis la fin de la fermentation malolactique (FML) jusqu'à la mise en bouteille.

**POUR TOUTES DEMANDES**



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