

DOSAGE DES HALOANISOLES & HALOPHENOLS



Ces composés sont bien connus dans le secteur vitivinicole car ils sont à l'origine de défauts organoleptiques majeurs comme le goût de “moisi”.



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

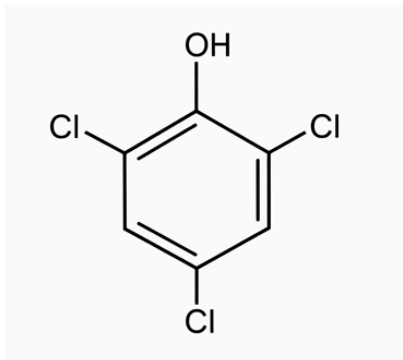
CARACTÉRISTIQUES & ORIGINES



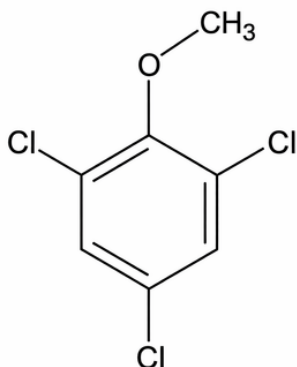
Les Haloanisoles

- 2,4,6-trichloroanisole (TCA)
- 2,3,4,6-tétrachloroanisole (TeCA)
- 2,3,4,5,6-pentachloroanisole (PCA)
- 2,4,6-tribromoanisole (TBA)

Ces molécules très volatiles sont donc très odorantes. Elles sont à l'origine de défauts organoleptiques, le plus connu étant le "goût de bouchon" inhérent à la présence de TCA.



*2,4,6-Trichlorophenol
(TCP)*



*2,4,6-Trichloroanisole
(TCA)*

Les Halophénols

- 2,4,6-trichlorophénol (TCP)
- 2,3,4,6-tétrachlorophénol (TeCP)
- 2,3,4,5,6-pentachlorophénol (PCP)
- 2,4,6-tribromophénol (TBP)

Les halophénols ont pour origines l'utilisation de produits chlorés (TCP), de produits de traitement du bois comme des fongicides (TeCP, PCP), et retardateurs de flammes (TBP).

Précurseurs des haloanisoles, ils sont transformés en haloanisoles par biométhylation (humidité + moisissures).

Ils sont réputés n'avoir ni odeurs ni goûts.

CARACTÉRISTIQUES & ORIGINES



Caractéristiques sensorielles

Les notes perçues sont celles de moisi, de carton mouillé, de cave humide, de terre, de solvant... Ces odeurs vont masquer les qualités sensorielles et l'arôme des vins.

Leur seuil de perception est extrêmement bas, de l'ordre de quelques nanogrammes par litre. Ainsi, une contamination minime suffit à altérer profondément les qualités sensorielles du vin



La stratégie de prévention

Plusieurs mesures préventives peuvent être mises en place :

- Contrôle des bouchons : mise en place d'un cahier des charges pour le contrôle qualité des bouchons. Dosage des haloanisoles et halophénols sur macérat de bouchon couplé à la méthode **Senso'CORK®** : + d'infos
- Contrôle d'atmosphère : permet un suivi dans le temps et une amélioration des conditions d'ambiance dans les zones de production, d'élevage et de stockage des vins et des matières sèches.
- Contrôle des matériaux au contact des vins : bois de barriques, bonde silicone, tuyaux, cartons etc..
- Contrôle des matériaux de construction des chais : nous travaillons de concert avec les architectes, les coordonnateurs de travaux, les artisans pour renforcer les contrôles de tout matériau de construction à risque.

TECHNOLOGIE & ANALYSES



Notre méthode analytique

Pour l'extraction des haloanisoles & halophénols 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 haloanisoles & halophénols sont ensuite quantifiés par chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse.



Spécificités techniques

Délai d'analyse : 24h à quelques jours (en fonction de la matrice)

| Matrice | Echantillonnage* | Délais d'analyse |
|---------------------|---|------------------|
| Vin | 100mL | 24h |
| Bouchons | 25 bouchons 100 bouchons pour Senso'CORK® | 24h |
| Contrôle atmosphère | Nous contacter | Nous contacter |
| Matériaux | 5g minimum | 72h |

**Merci de nous contacter pour les spécificités liées à l'échantillonnage.*

POUR TOUTES DEMANDES



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