

Focus Labo

STABILITÉ TARTRIQUE :

Nouvelle méthode pour l'évaluation du risque de précipitation tartrique liée au calcium

L'acide tartrique précipite dans les vins sous forme de sels en association soit avec le potassium soit avec le calcium. Les deux principaux sels formés sont le bitartrate de potassium (KHT) et le tartrate neutre de calcium (TCa).

Il est admis (Ribéreau-gayon et al., 1977) que les risques de précipitation de tartrate de calcium sont réels lorsque le taux de calcium dépasse 80 mg/L pour les vins blancs et 60 mg/L pour les vins rouges, rosés ou les vins blancs liquoreux.

Evolution des instabilités tartriques

Si les précipitations liées au calcium étaient beaucoup plus rares que celles liées au potassium il y a quelques années, on observe une **augmentation depuis ces 5 derniers millésimes**.

Ceci s'explique notamment par le **réchauffement climatique**. En effet le **stress hydrique favorise l'assimilation du calcium par la plante et son accumulation dans les moûts**. Cela s'accompagne également d'une **élévation du pH** et du degré qui sont des facteurs favorisant les précipitations tartriques.

La solution du Groupe SOFRALAB®

Afin de répondre à la recrudescence des instabilités tartriques liées au calcium, **SOFRALAB® via OENOFrance® Italie** a développé en partenariat avec la **société DELTA ACQUE** une méthode d'analyse basée sur le **test de WURDIG**.

Ainsi plus le vin est capable de dissoudre le tartrate de calcium micronisé, plus il sera résistant à la précipitation de ce même sel. L'analyse est réalisée sur le vin qui aura été préalablement stabilisé par le laboratoire vis-à-vis des précipitations liées au potassium.

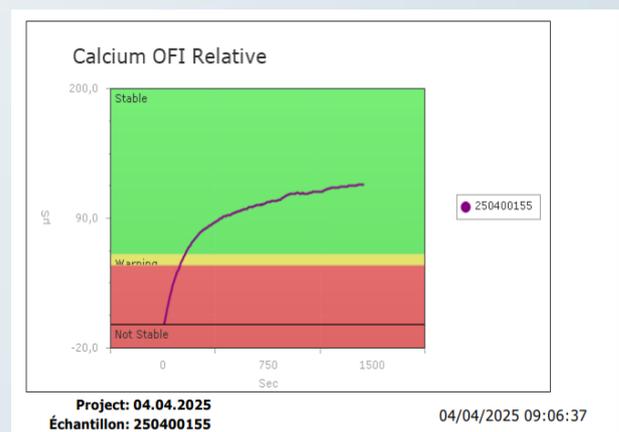
Par ailleurs l'analyse doit être réalisée sur un vin prêt à la mise (assemblé, collé...). En effet tout traitement ultérieur entrainera une modification de l'état colloïdal et la fiabilité du test pourrait être mise en défaut.

Après l'étude de la cinétique de dissolution du tartrate de calcium micronisé, on détermine le niveau de stabilité du vin vis-à-vis de précipitation de TCa (stable / à risque / instable).

Cette analyse est désormais disponible dans les laboratoires du groupe SOFRALAB® !



Exemple de résultats de test



Cabernet d'Anjou
(10.47% vol - 30.1 g/L de sucres - 96 mg/L de Calcium)