

Modélisation pour anticiper le profil sensoriel des vins

Utilisation concrète de l'IRTF pour la production des vins.

➤ Contexte / besoin client

L'institut français de la vigne et du vin (IFV), toujours en recherche d'amélioration des procédés de vinification, de la récolte à la mise en bouteille, met régulièrement en place différents projets en partenariat notamment avec Vinovalie, un regroupement de caves du Sud-Ouest.

L'une de leurs problématiques majeures consiste en l'identification du potentiel aromatique des raisins de façon à orienter les goûts vers le procédé de vinification le plus adapté.

➤ Solution Ondalys

Les équipes de Vinovalie ont mis en place des campagnes d'échantillonnage sur plusieurs années. Les mouts ont été mesurés sur des spectromètres moyen Infrarouge à Transformée de Fourier (IRTF). Selon les projets, la dégustation directe des mouts ou des vins finis après vinification standard a été réalisée par des jurys d'experts.

L'expertise d'Ondalys en matière d'analyse de données, a permis d'établir des modèles de prédiction du potentiel aromatique des raisins au cours de trois études sur plusieurs cépages (Fronton, Négrette, Colombard...).

Ondalys a su s'adapter à différentes problématiques posées, dont notamment le transfert de modèles sur différents spectromètres et le recalage de modèles au cours de la saison.

➤ Résultats / Bénéfices clients

Des outils d'aide à la décision ont été mis en place et sont aujourd'hui utilisés par les différents acteurs concernés. Ces outils permettent de définir un itinéraire de vinification optimisé des raisins et gagner ainsi en productivité et en qualité du vin fini.

Pour le vin INES (AOP Fronton Rosé)

- **+ 10% de productivité**
- **+ 18% de vins à forte qualité aromatique**
- **+ 15% d'augmentation du prix** du fait de la qualité aromatique accrue
- Médaille d'or internationale en 2016



INES
AOP* Fronton Rosé
Aromatic Rosé de Négrette

➤ Publications / Communications

LALLEMAND Jordane, ROUSSEL Sylvie, FEILHES Carole, DUFOURCQ Thierry & SERRANO Eric - *Transfert d'étalonnage dans un cas complexe - Application dans le cadre d'un modèle de discrimination du potentiel aromatique des vins - Conférence de Chimométrie 2011 – Marseille.*

LALLEMAND Jordane, ROUSSEL Sylvie, FEILHES Carole, SERRANO Eric, PEREA Julie, NACENTA Pascal, & TRANIER Jacques - *Discrimination de profils qualitatifs de moûts de raisin par spectroscopie moyen infrarouge et transfert inter-instruments - 15^{èmes} Rencontres HélioSPIR (2014) - Montpellier.*

ROUSSEL Sylvie & HEMMI Jean - *Modéliser pour anticiper le profil sensoriel des vins. Utilisation concrète de l'IRTF pour la production des vins rosés - V'Inno Day 2018 - Toulouse.*

Contactez-nous

Ondalys

contact@ondalys.fr

www.ondalys.fr

☎ 04 67 67 97 87