



WINE QUALITY SOLUTIONS

« LE NOMASENSE CO₂ P2000 OFFRE UN NIVEAU DE PRÉCISION TRÈS SATISFAISANT »

Sylvain Da Silva, Technicien de Laboratoire, Groupe UVICA, Vignerons Ardéchois

CONTRÔLER PRÉCISÉMENT LE CO₂ DISSOUS

La cuverie d'assemblage du Groupe Vigneron Ardéchois, située à Ruoms, est un site entièrement dédié à la préparation des vins et à leur mise en bouteilles. Ici, les analyses de routine des lots avant conditionnement sont nombreuses et réalisées quotidiennement. « Nous nous sommes équipés d'un NomaSense CO₂ P2000 afin de remplacer petit à petit l'appareil de laboratoire que nous utilisions, car il n'est plus produit et le service de maintenance de cet appareil risque un jour d'être stoppé », explique Sylvain Da Silva, technicien de Laboratoire du Groupe Vignerons Ardéchois. Pour chaque cuve, un suivi du CO₂ dissous est réalisé à chaque étape depuis sa réception sur le chai jusqu'au conditionnement, afin que le vin ait in fine le niveau de CO₂ dissous requis. « Nous réalisons ces analyses car certains de nos clients ont des exigences spécifiques, et faisons aussi un contrôle qualité en début, milieu et fin de mise en bouteilles, pour s'assurer de la conformité des lots. De plus, il nous fallait un appareil d'une bonne précision pour respecter les instructions des œnologues car le bon dosage est essentiel pour obtenir l'impact organoleptique recherché », précise Sylvain Da Silva.

Le Groupe Vignerons Ardéchois®

- Regroupe près de 1500 viticulteurs, 6500 hectares, soit 85 % de la production viticole Sud-Ardèche
- Leader dans la production de vins de Cépage et d'Indication Géographique Protégée
- 12 caves de vinification dans chacun des terroirs ardéchois
- 1 cuverie inox de 50 000 hL pour les assemblages et le conditionnement de tous les produits
- 1 Espace Oenotouristique : Néovinum

NOMA *Sense* CO₂ P2000



© Photo: Thomas O'Brien

OBTENIR LE BON NIVEAU DE CO₂ POUR CHAQUE CUVÉE

« Sur l'ensemble de nos gammes, les teneurs en CO₂ dissous peuvent varier de 700 à 1400 mg/L. Obtenir le bon niveau est très important pour la caractéristique de chacune des cuvées, car il impacte le profil sensoriel des vins », explique Yohan Paulet, responsable Qualité du Groupe Vignerons Ardéchois. En dessous d'une certaine teneur, les vins blancs et rosés peuvent manquer d'expression aromatique, de fraîcheur et de longueur en bouche. Tandis que des concentrations trop élevées de CO₂ sur les vins rouges, peuvent les durcir, précise-t-il. Un ajustement précis est donc essentiel pour obtenir la bonne concentration de CO₂ dans chaque cuve.



Sylvain Da Silva, technicien de Laboratoire du Groupe Vignerons Ardéchois

« Une très bonne répétabilité

Nous avons réalisé de nombreux comparatifs entre le NomaSense CO₂ P2000 et notre appareil de paillasse. Les résultats fournis par le NomaSense CO₂ se sont avérés très proches de ceux obtenus par l'autre méthode avec des écarts très faibles, à peine 50 mg/L. La répétabilité est excellente et une seule mesure suffit pour un résultat sûr. De plus, l'échantillonnage est beaucoup plus aisé et représentatif car le volume d'échantillon est de 50mL, ce qui assure une meilleure représentativité de la valeur réelle en cuve. A la recherche d'un nouvel analyseur de CO₂ depuis plusieurs années, le NomaSense CO₂ se présente donc comme le nouvel appareil idéal pour la gestion du CO₂ dissous dans les vins ».

UNE UTILISATION POLYVALENTE EN LABORATOIRE ET EN CAVE

« Contrairement aux analyseurs qui restent sur la paillasse, il est possible de réaliser une mesure durant la manipulation, ce qui permet de piloter plus finement l'étape d'ajustement par exemple », explique Sylvain Da Silva. « De plus, l'analyseur prend en compte la température au moment de la mesure, ce qui est vraiment important dans nos conditions quotidiennes de travail, et très bien adapté aux conditions de la cave. Les vins sortent parfois d'une stabilisation au froid, ou subissent une simple variation de température liée aux saisons, ce qui peut avoir un impact non négligeable sur le résultat », précise-t-il.

