

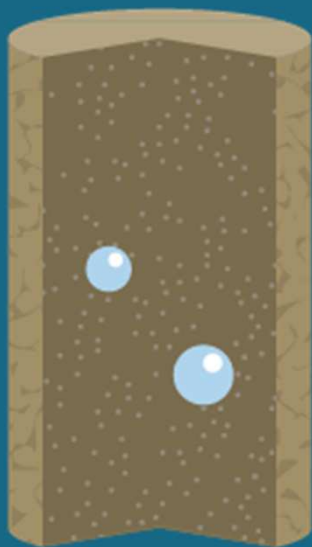


Bouchage & apport en oxygène

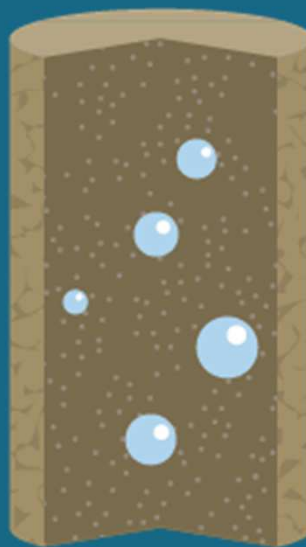


R&D DIAM BOUCHAGE
V.CHEVALIER/C.LOISEL
Travaux Septembre 2018

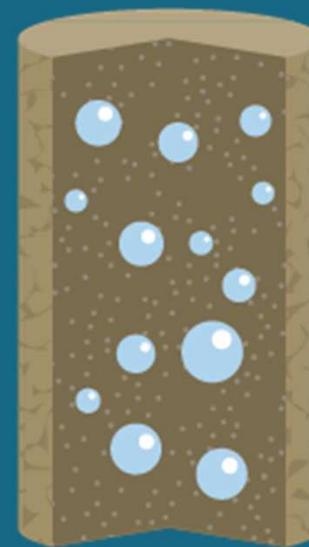
L'apport en Oxygène par le bouchon impacte le vieillissement du vin



Trop peu
d'Oxygène
=
Risque de
réduction



Apport adapté en
Oxygène
=
Développement
harmonieux



Trop d'Oxygène
=
Risque
d'oxydation



La solution Diam

Comprendre
Maitriser
Reproduire

P E R M É A B I L I T É

3 étapes



1

OIR =
Oxygen
Initial
Release

Relargage

de l'oxygène contenu dans les cellules de liège dans la bouteille.

2

OTR =
Oxygen
Transfert
Rate

Transfert

d'oxygène à travers le bouchon.

3

Passage
d'O₂

Passage

d'oxygène entre le bouchon et le verre.
Phénomène qui apparaît lorsque le bouchon se fatigue.

2 mesures complémentaires

L
U
M
I
N
E
S
C
E
N
C
E

R&D



Outil dispo. sur le marché
Mesure sur bouteille (vide)
Mesure de l'OIR possible.
Difficulté de mise en œuvre
Résultats longs à obtenir.

M
A
N
O
M
E
T
R
I
E

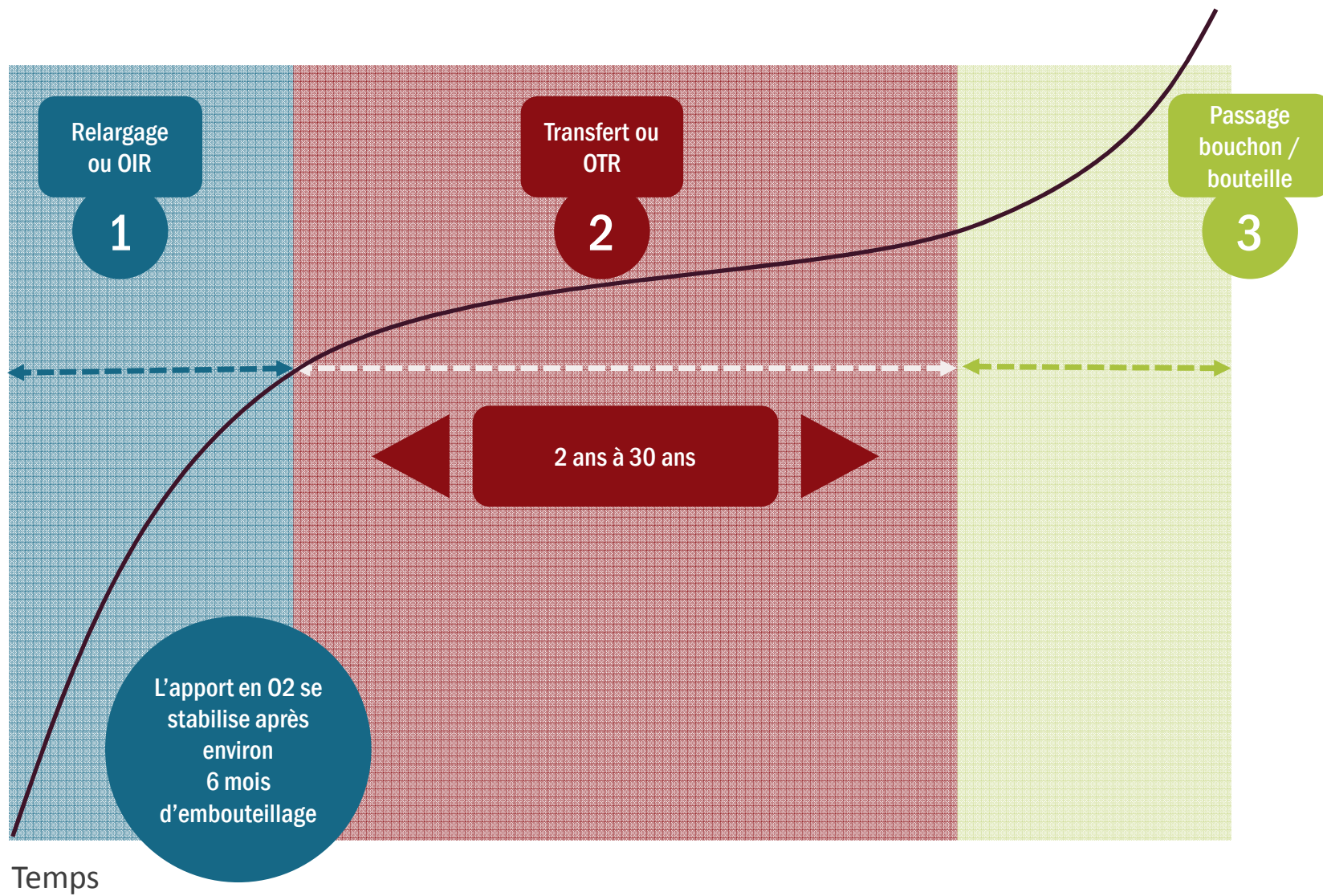
Prod



Ne jamais
comparer des
OTR sans
connaître les
protocoles de
mesures associés

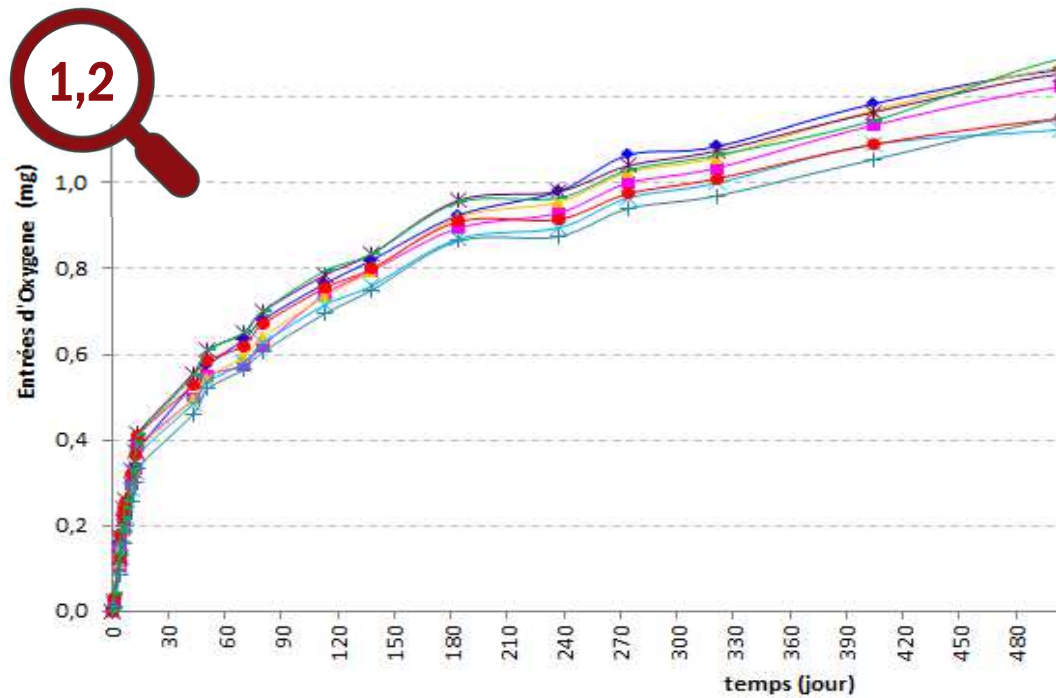
Outil Diam « crash test »
Résultats comparatifs d'OTR en
quelques heures
Facilité de mise en œuvre
Pas de mesure d'OIR.

Quantité d'oxygène entrant dans la bouteille

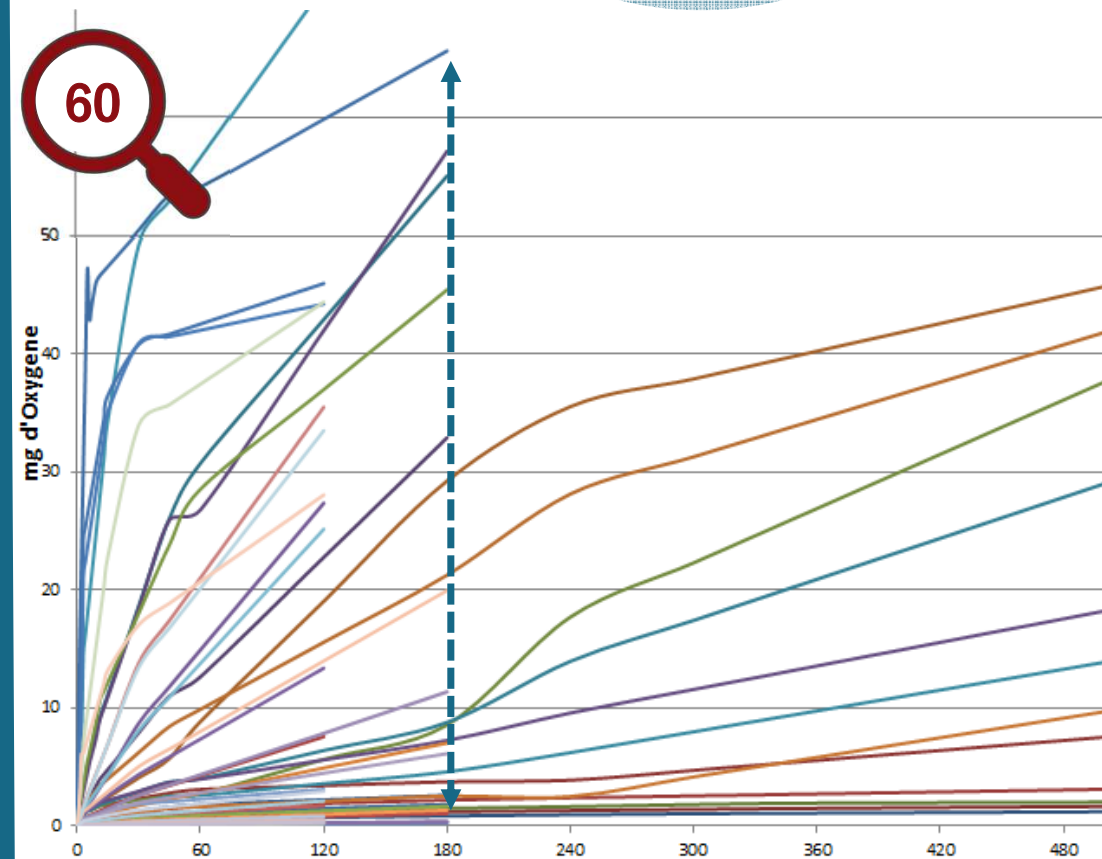


HOMOGENÉITÉ É des produits DIAM

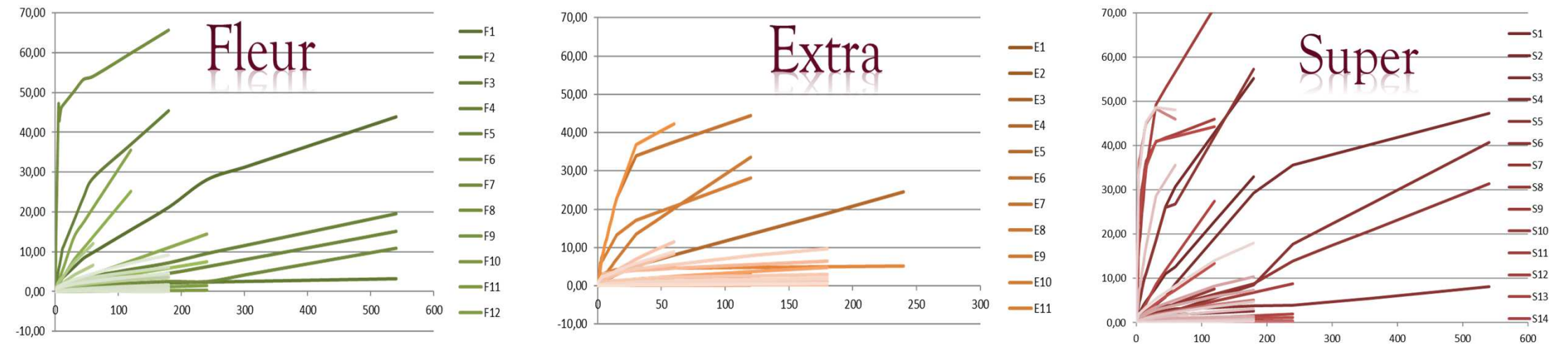
Exemple Diam 30



200 bouchons traditionnels,
catégories Fleur/Extra et
Super.



Des résultats hétérogènes quelque soit la qualité du liège traditionnel



Synthèse des résultats DIAM

Valeurs Moyennes

T R A N S F E R T S D ' O Y G È N E

	Perméabilité	OIR	OTR
Diam 10,30	Très Faible	0,8 mg	0,3 mg/an
Origine	Très Faible	1,1 mg	0,3 mg/an
Diam 1,3,5	Faible	1,3 mg	0,4 mg/an
Diam 1,3,5	Moyenne	1,6 mg	0,6 mg/an

OIR > 10 mg

24%

2 < OIR < 10 mg

27%

DIAM

0,5 < OIR < 2 mg

23%

OIR < 0,5 mg

26%

Analyse de 140 bouchons
Fleur, Extra, Super : pas de
différences notables

Etude du vieillissement- d'un vin blanc de type thiol varietal

Oct.
2015
n° 157

Le choix d'un obturateur et de sa perméabilité constitue un acte œnologique.

Il doit être fait en fonction du type de vin embouteillé mais également du profil de vin désiré lors de la mise sur le marché à échéance déterminée.

Impact de l'obturateur sur le vieillissement des vins

Jan.
2019
n° 170

Pour dissocier deux phénomènes d'enrichissement en O₂ des vins conservés en bouteille, nous avons défini la notion d'OIR en complément de la valeur OTR, déjà largement utilisée par la profession.

Incidence de la perméabilité sur l'évolution des vins

Avril
2019
n° 171

Le bouchon en liège le plus étanche de cette étude (Diam30 perméabilité très faible) permet de retarder la manifestation des effets du vieillissement oxydatif du vin blanc tout en maintenant la faveur des dégustateurs.





**Maitriser la
perméabilité pour
optimiser le
vieillessement de
vos vins**

