

oenoterris

Et si la *réponse*  
à un itinéraire  
œnologique  
*maîtrisé*  
se trouvait  
à la vigne *et*  
à la cave ?

## L'agro-œnologie raisonnée, *un concept innovant*

Les techniques viticoles et de vinification d'aujourd'hui sont amenées à évoluer face au contexte climatique. C'est en partant de ce constat et afin de **mieux répondre aux exigences du consommateur** qu'Oenoterris® voit le jour.

Conçue comme une démarche d'accompagnement personnalisé, Oenoterris® se base sur le concept d'agro-œnologie raisonnée : elle propose des **itinéraires technologiques de la vigne jusqu'à la mise en bouteille** pour préserver et optimiser la qualité des vins.

Des programmes sur mesure pour répondre à des objectifs œnologiques ciblés :



### programmes *blanc et rosé*

- Intensité aromatique, fraîcheur, rondeur et longévité des vins blancs et rosés.
- Profils aromatiques « thiols » ou « esters » expressifs des vins blancs et rosés.
- Longévité et gestion de la couleur des rosés

### programmes *rouge*

- Fruité, fraîcheur des arômes, tanins fondus et équilibre en bouche des vins rouges.
- Stabilisation de la couleur des vins rouges.

## Rejoignez le Club Oenoterris®

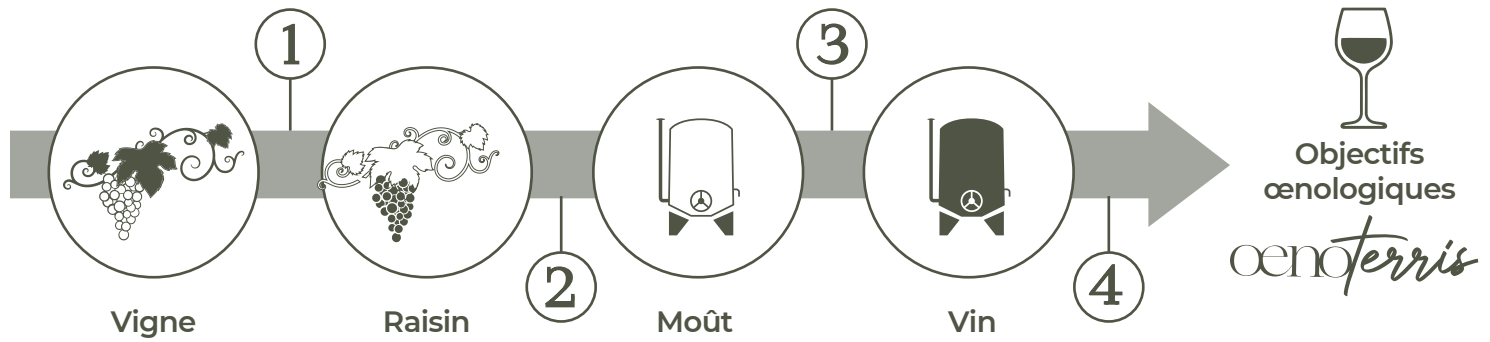


Accompagnement personnalisé pour la mise en place de programmes pour répondre à vos objectifs œnologiques

Essais des nouveaux produits et programmes en avant-première

Invitation aux réunions techniques Oenoterris® : témoignez et bénéficiez du retour d'expériences des autres membres

# Un suivi et un conseil personnalisé pour atteindre l'objectif œnologique ciblé



Des indicateurs de mesure et des outils à chaque étape clé de l'élaboration du vin.

## Leviers *vigne*

### Les indicateurs

- 1 Un suivi agronomique rigoureux de la parcelle jusqu'à maturité avec l'utilisation de capteurs différenciants.

### Les outils

Une gamme de **biostimulants nutritionnels** pour répondre à des objectifs œnologiques en ciblant les problématiques au vignoble.

œnoterris fleur

œnoterris arôme

œnoterris expression

## Leviers *cave*

### Les indicateurs sur moût

- 2 Analyse des paramètres classiques du moût & mesure d'indicateurs innovants (paramètres de fermentescibilité et de potentiel organoleptique).

### Les indicateurs sur vin

- 3 Analyse des arômes du vin (esters, thiols) et des polyphénols.
- 4 Analyse sensorielle des vins finis pour contrôler la qualité organoleptique et l'atteinte des objectifs fixés.

### Les outils sur moût & sur vin

- La Smart'App Collage, un nouvel outil d'aide à la décision qui permet de classer les moûts en sortie de pressurage pour leur appliquer un collage adapté



Mesure simple, précise et instantanée sans calibration



Choix de colle adapté au moût et aux objectifs



Apport raisonné = coût optimisé

- Des protocoles sur mesure pour piloter l'itinéraire technologique choisi.
- Un suivi et un conseil de nos experts sur l'utilisation de produits œnologiques sélectionnés parmi les marques proposées par le Groupe Sofralab®.



OENOFRANCE



# Résultats obtenus à la vigne

L'un des premiers leviers de réponses aux attentes œnologiques ou des marchés se situe dans le vignoble. La gamme de biostimulants nutritionnels Oenoterris® a pour objectifs de **corriger les déséquilibres rencontrés à la parcelle** et d'**optimiser le potentiel raisin**. Elle est couplée à un suivi d'indicateurs agronomiques comme ceux présentés ci-dessous.

## La teneur en azote

L'azote est un élément qui joue un **rôle physiologique primordial** chez la plante au niveau de la protéosynthèse, de la photosynthèse et de son métabolisme en général (synthèses des acides aminés, des messagers hormonaux, etc.). **L'azote assimilable joue aussi un rôle œnologique** car il a un impact sur la fermentescibilité du moût. Le niveau d'azote est donc un facteur important à mesurer dès la fermeture de la grappe.

Les parcelles traitées avec les Programmes Oenoterris® montrent des **teneurs en azote plus élevées**, ce qui semble indiquer une **meilleure assimilation de celui-ci**, comme le montre son dosage au stade de la véraison. Le graphique en boîte à moustaches ci-contre met en évidence les médianes (lignes au milieu de la boîte) et les moyennes (croix au milieu de la boîte) plus élevées sur la modalité Oenoterris® et illustre cette tendance (Figure 1).

Une meilleure assimilation de l'azote

Concentration (mg/pétiole)



Figure 1 : Teneur en azote mesurée dans les pétioles à véraison de parcelles suivant ou non le Programme Oenoterris®. Les extrêmes (LUV+ ou LUV-) témoignent d'un déséquilibre nutritionnel (excès ou déficit d'assimilation).

## L'indice de maturité

La lecture du **MaturOx**, un indice spécifique optimisé pour le contrôle de maturité permet en se basant sur une règle experte d'établir **une fenêtre de vendange en fonction de profils aromatiques** de vins définis.

Basée sur une mesure voltamétrique, l'indice donne **une empreinte des raisins** qui évolue au cours de la maturation (quantité de sucre par baie). La valeur la plus basse est celle qui correspond à **l'arrêt de chargement en sucres**.

Le pilotage des dates de récolte



Figure 2 : Suivi de la maturité et visualisation de la fenêtre aromatique avec l'outil NomaSense™ Polyscan 200.

# programme blanc

Valoriser l'expression du profil aromatique intense et frais des vins blancs

## Analyse des moûts



Les Programmes Blanc et Rosé permettent grâce aux biostimulants nutritionnels Oenoteris® Fleur et Oenoteris® Arôme de **favoriser la synthèse de précurseurs des thiols** en renforçant la résistance de la plante aux stress et en limitant les problèmes d'asynchronie.

La Figure 3. illustre l'augmentation de ces teneurs et montre que les médianes et moyennes des **concentrations en précurseurs cystéinés** observées dans des moûts de Sauvignon Blanc (Figure 3A) et Grenache (Figure 3B) sont globalement **supérieures si ces Programmes sont appliqués**.

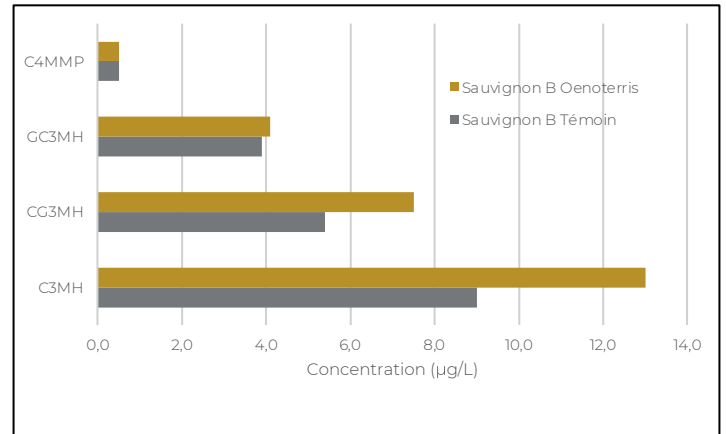


Figure 3A : Concentrations en précurseurs cystéinés mesurées dans les moûts de Sauvignon Blanc issus de parcelles suivant ou non le Programme Blanc Rosé Oenoteris®.



## Analyse des vins

On retrouve dans les vins de Sauvignon Blanc ayant suivi le Programme Blanc Oenoteris® des médianes et des moyennes supérieures pour les 3 molécules 3SH, 3SHA et 4SMP, illustrant **une bonne conversion du potentiel précurseurs** (Figure 4.).

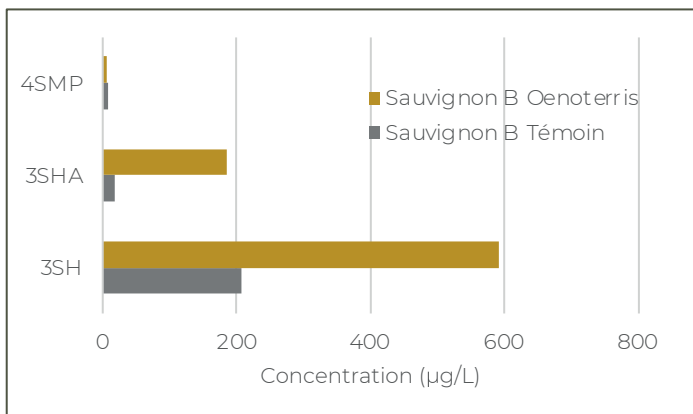


Figure 4 Concentrations en thiols mesurées dans les vins de Sauvignon Blanc issus de parcelles suivant ou non le Programme Blanc Oenoteris®.

Ces résultats sont confirmés par l'analyse sensorielle. Les vins dégustés ont **un profil aromatique intense, plus frais et moins amère** et répondent à l'objectif de profil aromatique ciblé par le Programme Blanc (Figure 5).

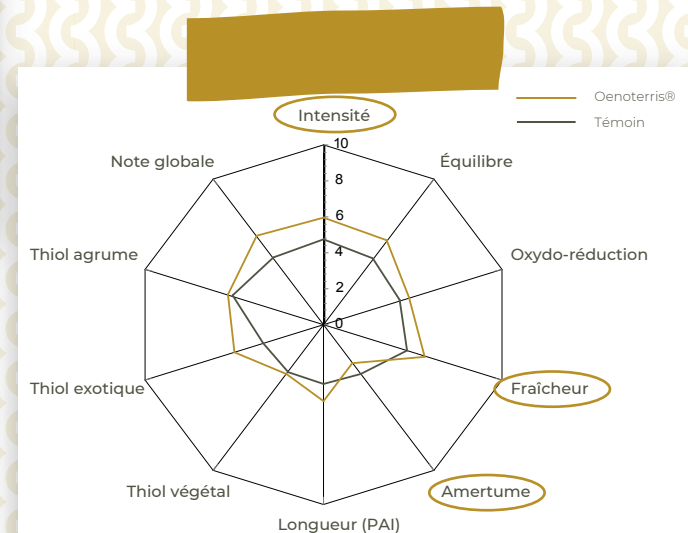


Figure 5 : Analyse sensorielle des vins de Sauvignon Blanc ayant suivi ou non le Programme Blanc Oenoteris®.

# programme rosé

Valoriser l'expression du profil aromatique intense et frais des vins rosés

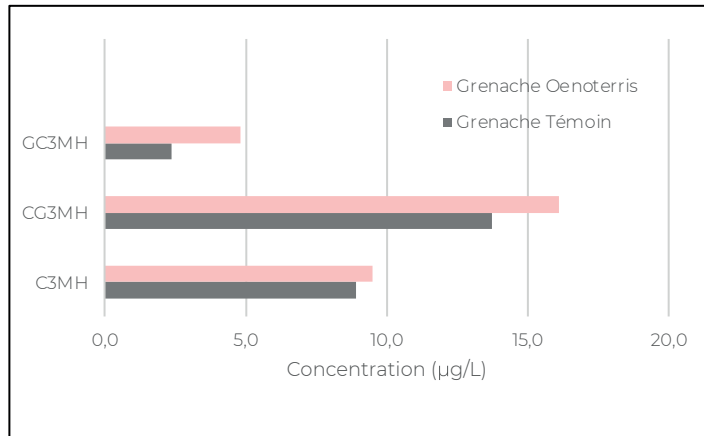


Figure 3B : Concentrations en précurseurs cystéinés mesurées dans les moûts de Grenache issus de parcelles suivant ou non le Programme Rosé Oenoterris®.

## oenoterris

Les résultats présentés ici proviennent d'essais menés en 2021 en France dans le Val de Loire (Sauvignon Blanc), en Provence (Grenache) et dans la Vallée du Rhône (Syrah).



Des résultats similaires sont retrouvés sur Grenache rosé (Figure 6.). Le Programme Rosé permet aussi d'obtenir **un profil aromatique intense et aux notes d'agrumes plus long en bouche**, et ainsi d'obtenir des vins rosés modernes (Figure 7.).

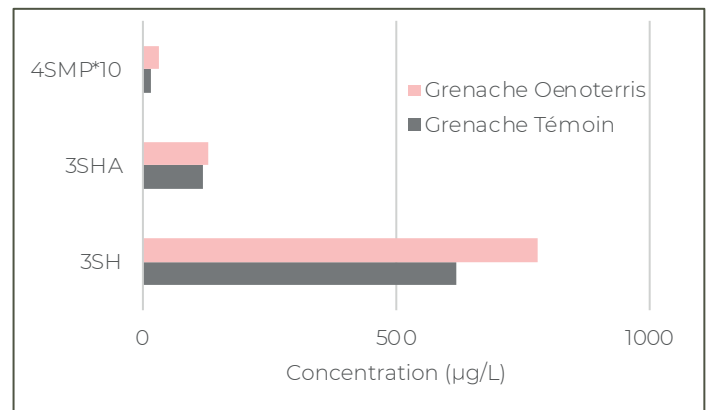


Figure 6 : Concentrations en thiols mesurées dans les vins de Grenache rosé issus de parcelles suivant ou non le Programme Rosé Oenoterris®.

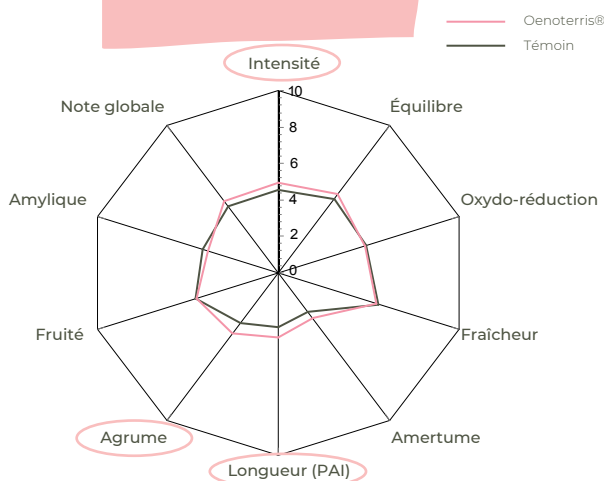


Figure 7 : Analyse sensorielle des vins de Grenache rosé ayant suivi ou non le Programme Rosé Oenoterris®.

# programme rouge

Valoriser l'expression du profil aromatique fruité, frais et gourmand des vins rouges

## Analyse des moûts



Le **Programme Rouge** permet grâce aux biostimulants nutritionnels Oenoterris® Fleur et Oenoterris® Expression d'**assurer l'homogénéité de la maturité phénolique** en renforçant la résistance de la plante aux stress et en limitant les problèmes d'asynchronie.

L'application du Programme Rouge se traduit par une **augmentation de la concentration en polyphénols dans les moûts** (tanins et anthocyanes totales). La Figure 8. montre qu'il y a globalement plus de tanins et en particulier un taux de tanins « intermédiaires » plus grand, ce qui implique donc un **potentiel « structure » accru**.

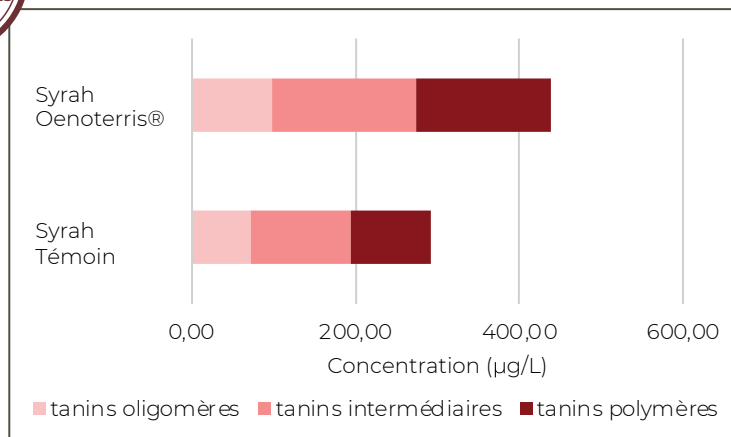


Figure 8 : Répartition des fractions taniques dans les moûts de Syrah issus de parcelles suivant ou non le Programme Rouge Oenoterris®.

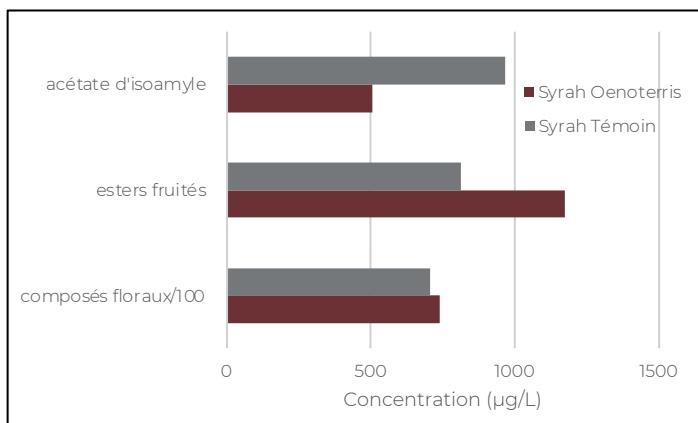


Figure 9 : Concentrations en esters mesurées dans les vins de Syrah issus de parcelles suivant ou non le Programme Rouge Oenoterris®.

Les vins dégustés ont un **profil aromatique plus intense, plus frais et plus rond** et répondent à l'objectif de profil aromatique ciblé par le Programme Rouge (Figure 10.).



## Analyse des vins

La production d'esters et leur niveau de concentration dans les vins dépend du métabolisme levurien et du choix d'acides aminés présents.

Le Programme Rouge Oenoterris® permet d'obtenir des **concentrations en esters plus élevées** comme le montre la Figure 9.

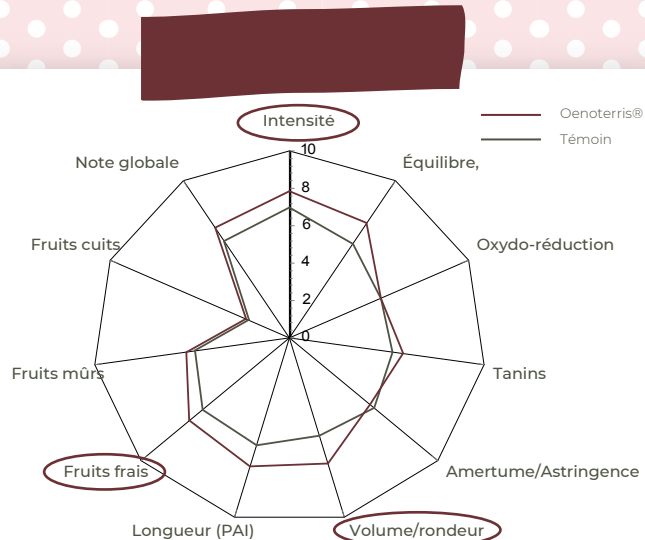


Figure 10 : Analyse sensorielle des vins de Syrah ayant suivi ou non le Programme Rouge Oenoterris®.



*oenoterris*

oenoterris.com

79, av. A.A. Thévenet CS 11031 – 51530 MAGENTA - France  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 – Fax : + 33 3 26 51 87 60

Découvrez le site d'OENOTERRIS®  
en flashant ce QR code !

