

programme effervescent

Valoriser la fraîcheur et la longévité des vins de base effervescents

oenoterris fraîcheur

Spécialement formulé pour valoriser et améliorer la fraîcheur des vins de base effervescents, **OENOTERRIS® Fraîcheur** est un biostimulant de formulation liquide complexe permettant de faciliter l'assimilation de l'azote assimilable dans les baies et ainsi favoriser la synthèse de précurseurs glutathionés et de précurseurs amino-acidiques des esters, pivots essentiels de

la fraîcheur et du bouquet aromatique des vins effervescents. Grâce à une composition riche en composés actifs, il permet aussi de renforcer la résistance face aux stress abiotiques tel que le stress hydrique.

OENOTERRIS® Fraîcheur s'inscrit dans le Programme Effervescent et vient compléter les mécanismes stimulés par OENOTERRIS® Fleur.

La teneur en azote

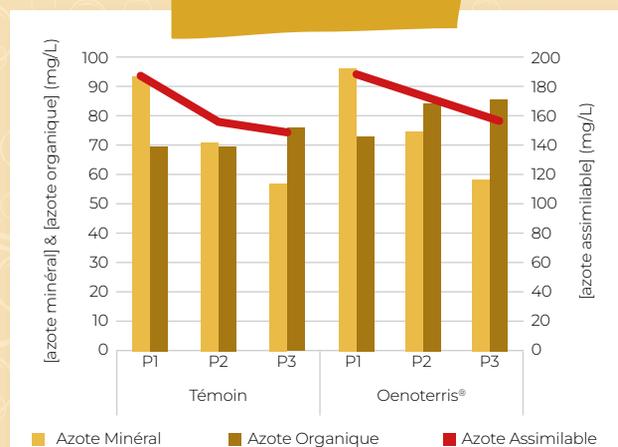


Figure 11 : Moyennes des teneurs en azote mesurées dans les baies au cours de contrôles de maturité à véraison (prélèvements P1 à P3) sur une parcelle suivant ou non le Programme Effervescent Oenoterris®.

L'homogénéité des grappes

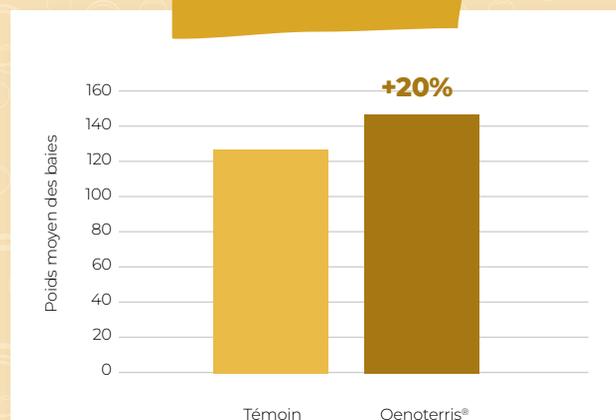


Figure 12 : Poids de grappes prélevées à la veille des vendanges sur des parcelles suivant ou non le Programme Effervescent Oenoterris®. Moyennes des sites.

Les **teneurs moyennes en azote** mesurées dans les baies à véraison (Figure 11) puis dans les moûts après débouillage (résultats non montrés) sont **plus élevées**. Le **Programme Effervescent** permet grâce aux biostimulants nutritionnels **Oenoterris® Fleur** et **Oenoterris® Fraîcheur** de **favoriser l'assimilation de l'azote** dans les baies et par conséquent dans les moûts.



Les grappes issues des parcelles ayant suivi le Programme Effervescent montrent une **meilleure homogénéité**, illustrée ici par une **augmentation du poids des baies** de celles-ci (Figure 12). Le **rendement estimé** de ces parcelles champenoises **s'est avéré supérieur** en 2022.

Analyse fine des moûts

Concentrations en précurseurs aromatiques

La fraction d'azote organique, plus riche dans les moûts obtenus grâce au **Programme Effervescent**, montre une répartition des acides aminés avec des **teneurs plus élevées en acides aminés** à assimilation rapide et moyenne (résultats non montrés), gage d'une **meilleure fermentescibilité**.

De plus, ces teneurs plus élevées en azote organique se traduisent par une **augmentation des précurseurs des thiols** dans les moûts (Figure 14).

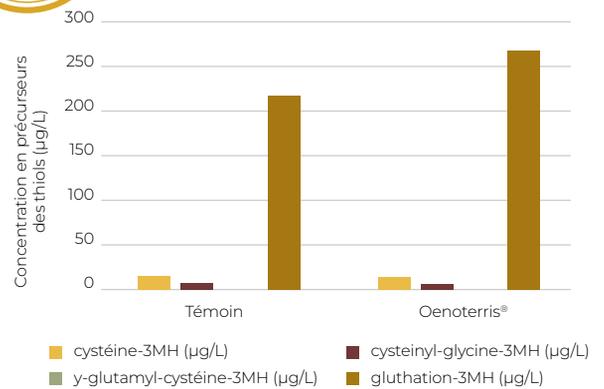


Figure 14 : Teneurs en précurseurs des thiols mesurées dans les moûts issus de parcelles suivant ou non le Programme Effervescent Oenoterris®.

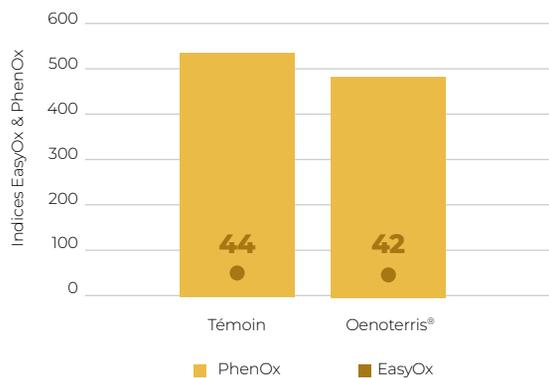


Figure 15 : Teneurs en polyphénols mesurées dans les moûts avant débordage, issus de parcelles suivant ou non le Programme Effervescent Oenoterris®.

PhenOx = polyphénols totaux
EasyOx = polyphénols facilement oxydables

Concentrations en polyphénols

Les moûts issus du **Programme Effervescent** sont en moyenne beaucoup **moins riches en polyphénols** (Figure 15). L'amélioration du rendement a permis de faciliter le pressurage des cuvées, permettant d'extraire les jus de manière plus douce et avec moins de polyphénols. Cet itinéraire permet ainsi de **valoriser les tailles**.

Analyse des vins

Les vins dégustés ont un **profil aromatique plus frais et plus intense** et répondent à l'objectif de profil aromatique ciblé par le Programme Effervescent (Figure 16).

Vins plus frais et plus intenses

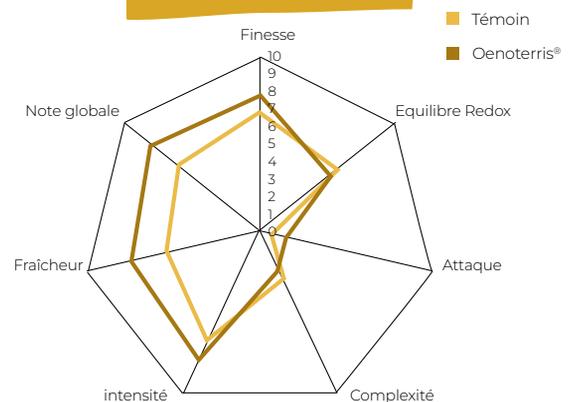


Figure 16 : Analyse sensorielle des vins de Chardonnay de la côte des Blancs ayant suivi ou non le Programme Effervescent Oenoterris®.