

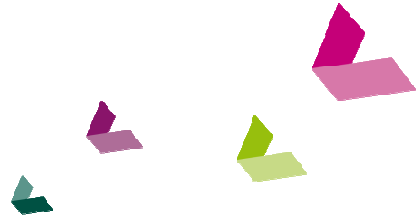


Analyses aromatiques : fruité-fermentaire ou agrume-passion? KALLOSME® Profils, un outil puissant au service des producteurs.

Laurent Dagan Nyséos

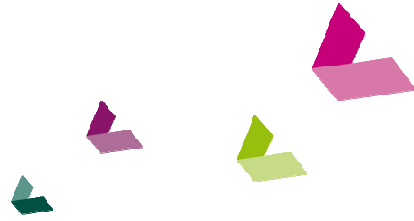
Jérôme Hourdel, Daniel Granès, Florent Touzet, Laurence Hugou– ICV

Matinée Technique ICV - Brignoles



Kallosmé, appui à la gestion de la qualité aromatique des vins

1. Nyséos
2. Arômes: Définition, évaluation, analyse et représentation
3. Kallosmé Profil: Principe et Applications



Laboratoire d'analyse et de conseil sur la qualité aromatique des vins, des boissons et des matières premières

- **Création:** en 2007 – Montpellier
- **Cœur de métier:** L'analyse de composés de l'arôme et de métabolites des plantes
- **Originalité:** Des méthodes de référence -> résultats justes et répétables
- **Thématique de R&D:** Qualité des raisins et des moûts, Voie de formation des arômes, Influences des procédés, Impact sensoriel des balances aromatiques...
- **Finalité:** Développer des outils, Apporter des connaissances, Être au service des filières Œnologie, Brasserie...



L'arôme du vin, d'une complexité remarquable



Composition
complexe



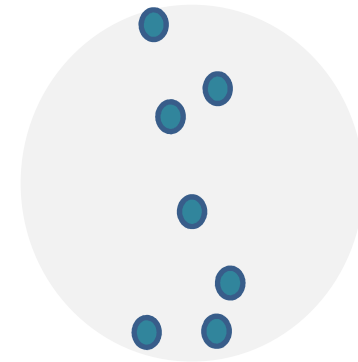
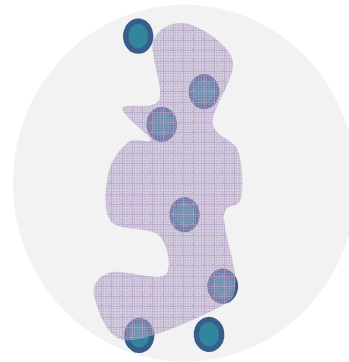
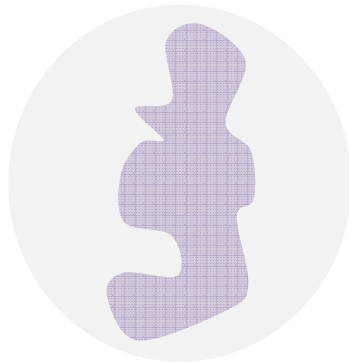
Interactions
infinies



Dynamique
dans le temps

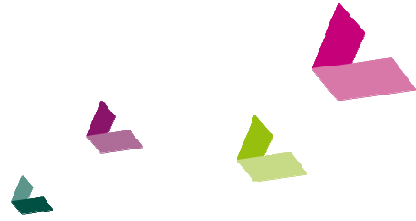


Transformation
sensorielle



DEGUSTATION

ANALYSE



- Identification de composés clefs des vins rosés de Provence (*Masson et al. 2009*)
 - Thiols, Esters éthyliques, acétates d'alcools supérieurs, furanéol, homofuranéol...
- Etude sur les contributions sensorielles dans les matrices Rosés de Provence (*Centre du Rosé*)
- Etude sur les balances analytiques et sensorielles et création d'un Coffret Sensoriel Rosé (*Centre du Rosé, Nyséos*)

Une information parfois perçue comme complexe, pas toujours facilement transposable en production





INDICES ROSES

Fruité Fermentaire

+

Agrume Passion

=

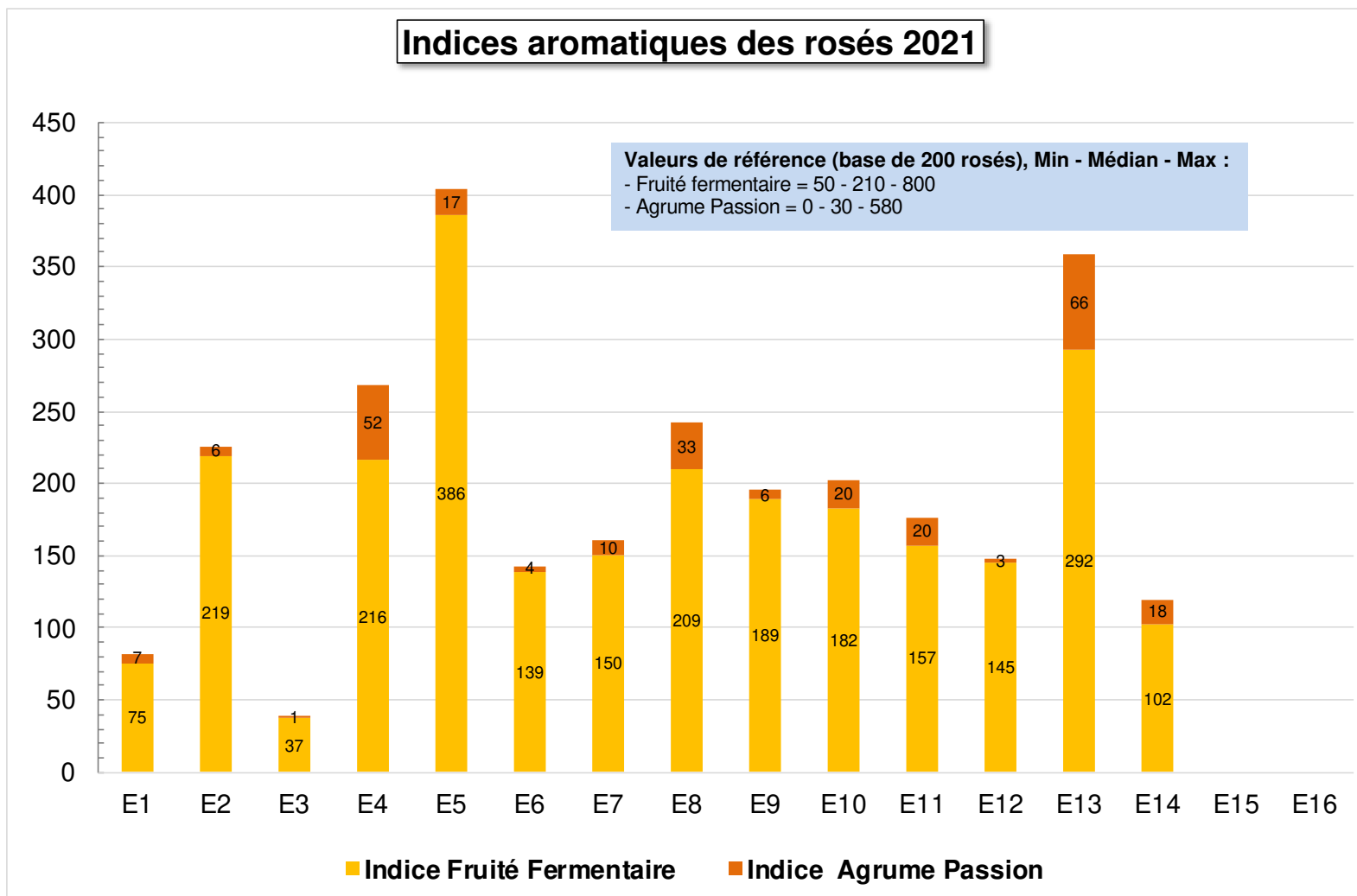
Puissance Aromatique
Globale

- **Indices aromatiques** calculés à partir d'un ensemble de résultats d'analyses de composés clefs de l'arôme des vins (NUO)

- Une information **objective et simplifiée** pour s'adapter à la production.
- Une information reposant sur une **analyse précise et fiable**

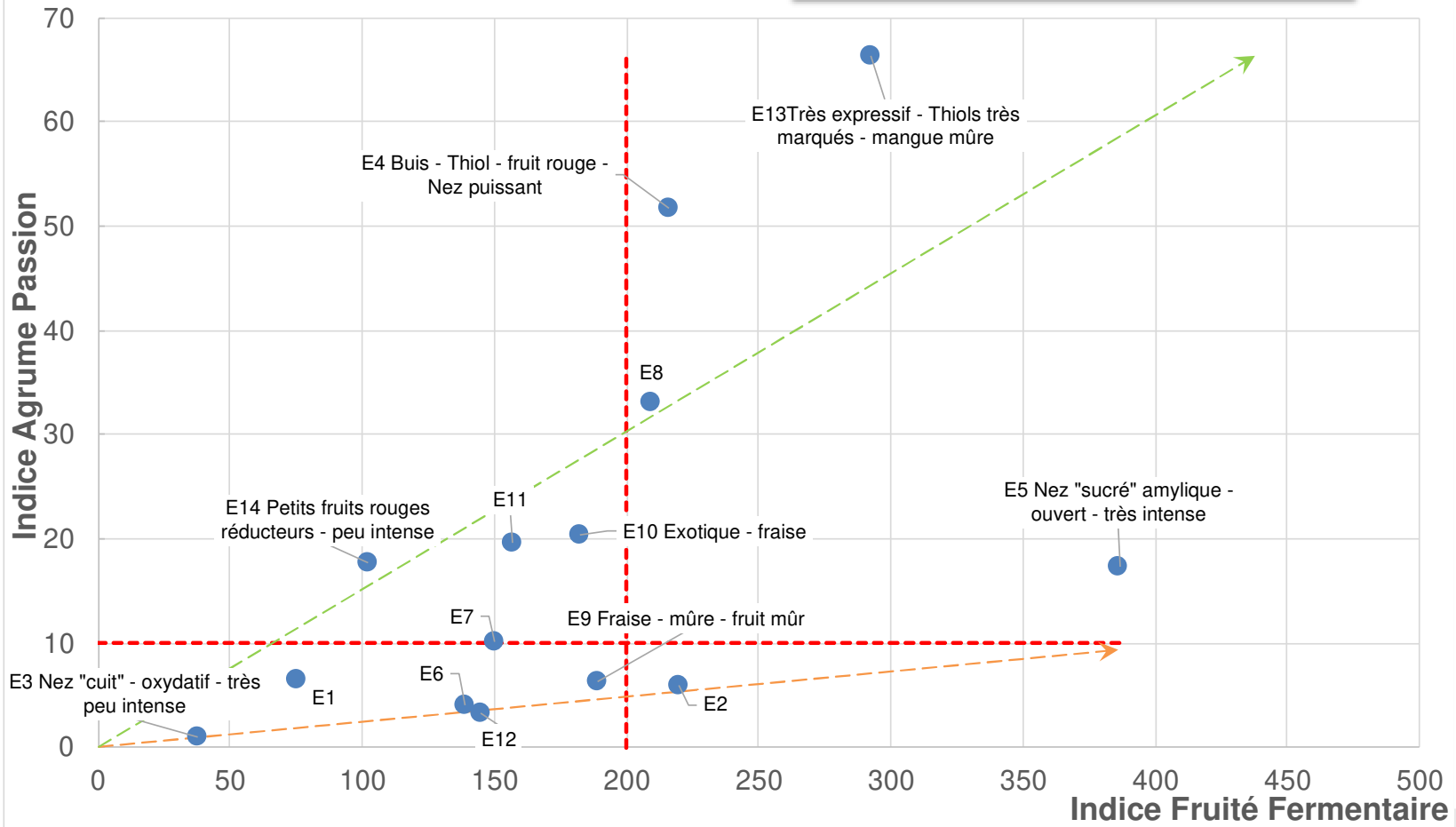


Indices aromatiques des rosés 2021



Valeurs de référence (base de 200 rosés), 20% - Médian - 80% :
 - Fruité fermentaire = 125 - 200 - 285
 - Agrume Passion = 5 - 10 - 35

**Balance Aromatique
Rosés 2021 - Panel Provence**



Définir

- Etude du marché
- Diagnostic d'une gamme
- Mémorisation des références

DEBUT D'ANNEE

Optimiser

- Aide à l'assemblage
- Segmentation des vins de base
- Gestion du potentiel de la cave
- Diagnostic vinification a posteriori

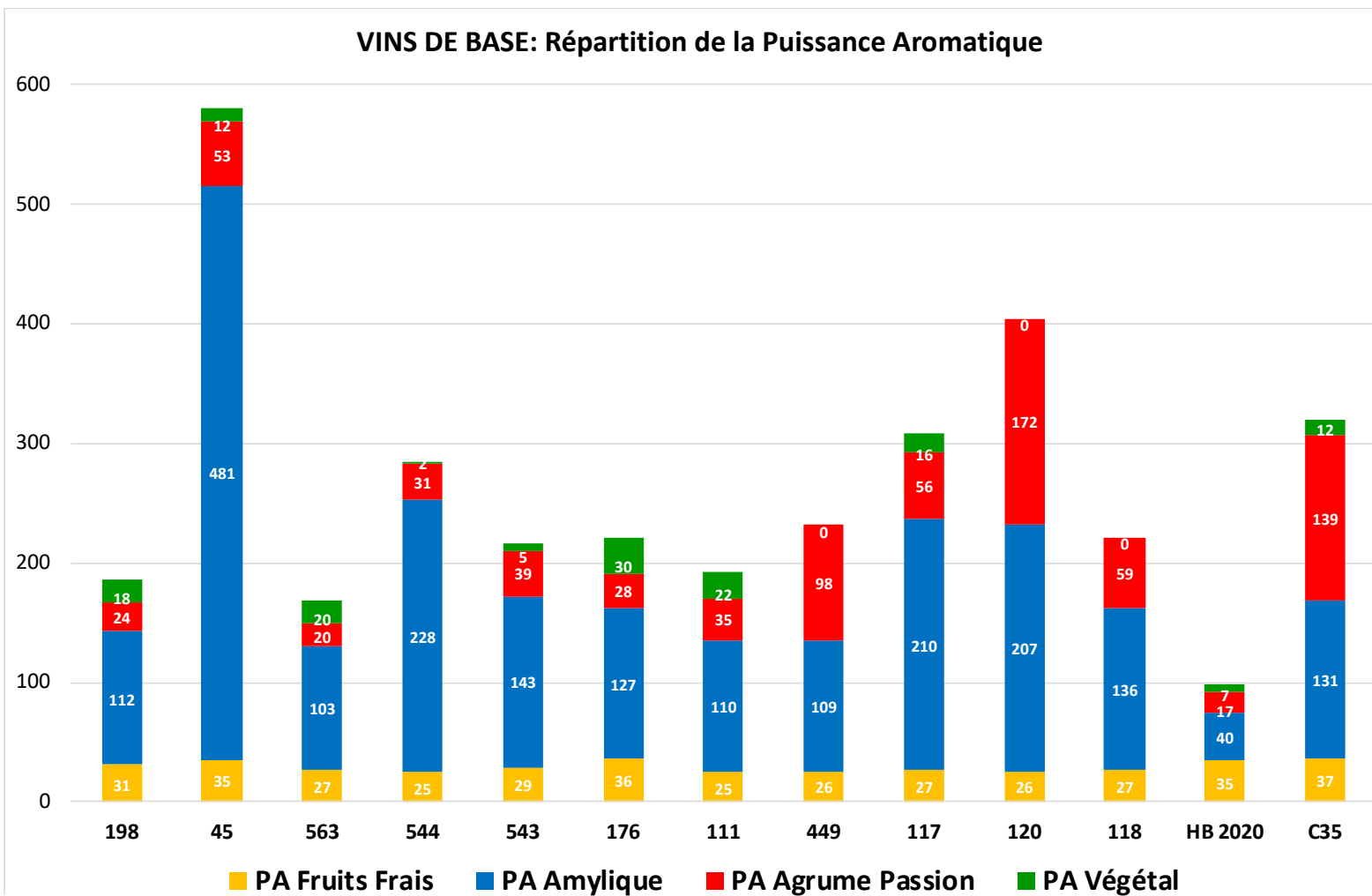
FIN FA

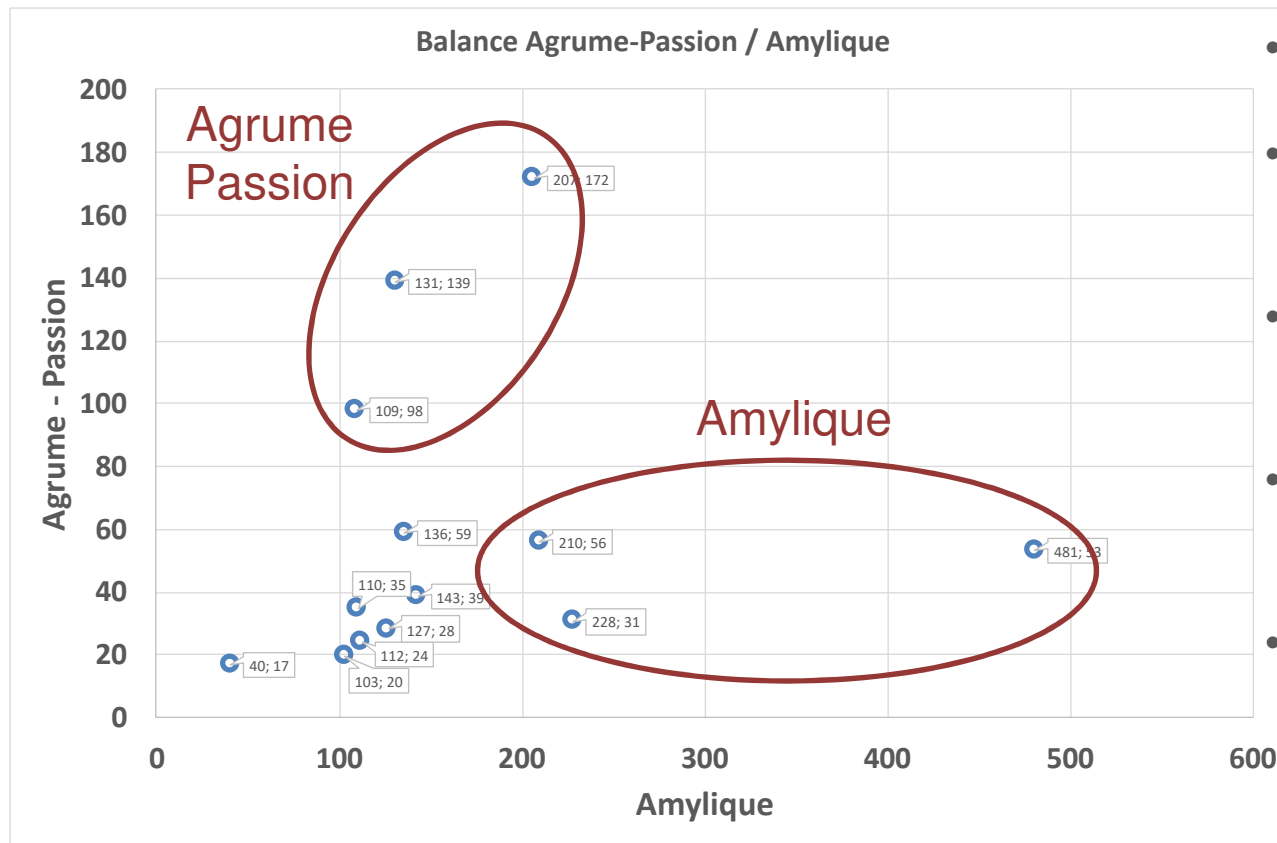
Contrôler

- Suivi des millésimes
- Suivi des tirages
- Suivi aval qualité

TIRAGE,
COMMERCIALISATION
CONSOMMATION

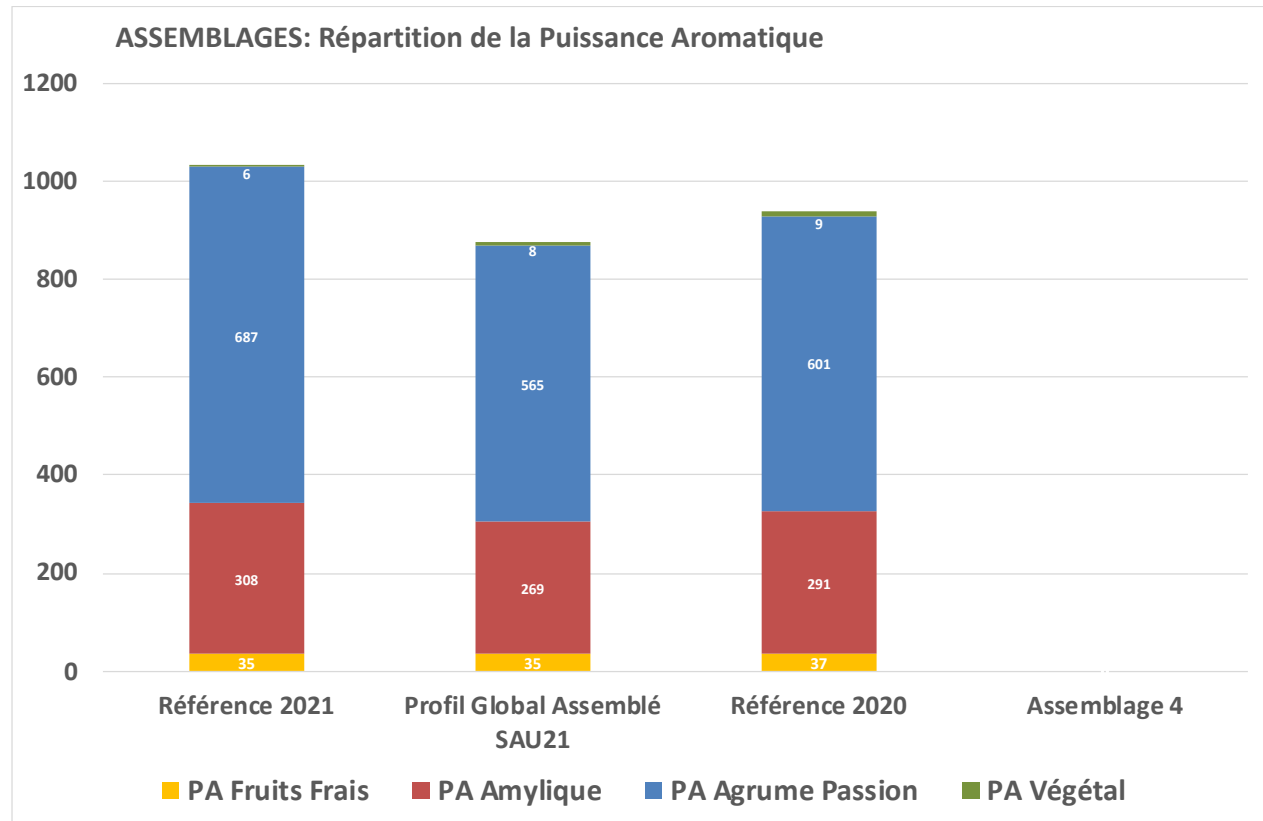
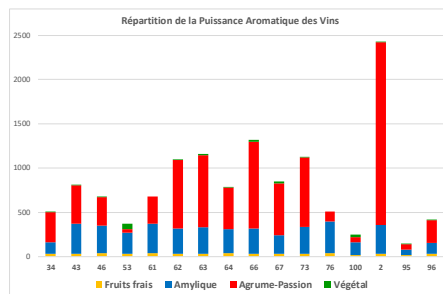
VINS DE BASE: Répartition de la Puissance Aromatique





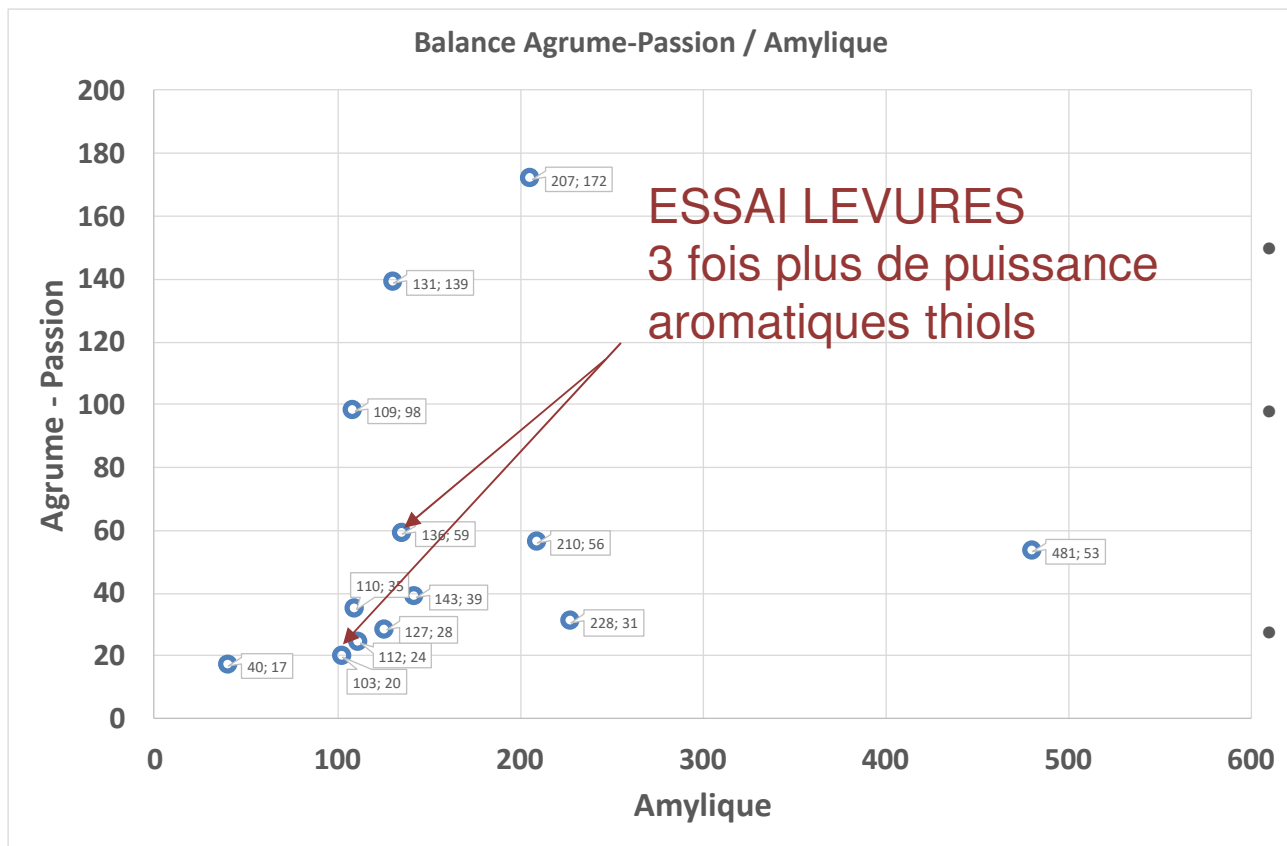
- Segmentation des vins
- Identifier les cuves riches en arômes
- Coupler les résultats de dégustation
- Identifier des qualités masquées
- Eviter une sur qualité

INDICES DES VINS DE BASE

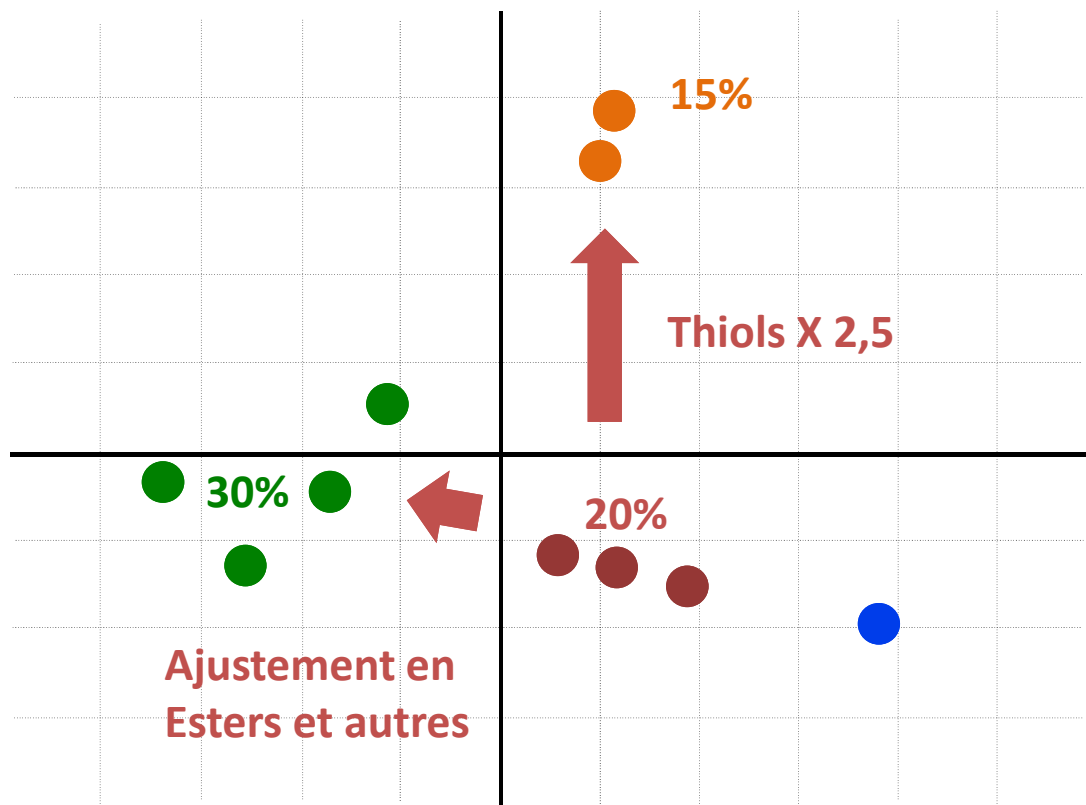


OUTIL DE CALCUL

- Saisie des volumes de chacun des vins de bases
- Simulation des profils assemblés
- Comparaison à des références des millésimes antérieurs



- Evaluer les itinéraires a posteriori
- Capitaliser sur ce qui n'est pas clairement perceptible
- Identifier les points d'amélioration



- Evaluation précise des profils sur le marché
- Diagnostic de positionnement
- Diagnostic de la gamme
- Mise en relation avec les composés d'arômes en question ouvrant sur des possibilités techniques

● ● Concurrence

● Gamme

- Les indices de Kallosmé Profils apportent une information objective et pertinente très **complémentaire de la dégustation**
- Les indices reposent sur des **techniques performantes**
- Un service accessible pour **raisonner des problématiques** spécifiques sur **vos matrices** et dans **vos conditions de production**:
 - Pour maîtriser la reproductibilité sensorielle de vos cuvées
 - Pour gagner en précision dans la sélection des cuvées à potentiel aromatique et valoriser des volumes plus importants
 - Pour améliorer et valider des choix techniques

Fiche service en ligne

GROUPE **ICV**
L'art & l'expertise du vin

kallosmé Profils
Pour renforcer la précision de vos dégustations

Analyses

L'analyse sensorielle est déterminante à de nombreuses étapes de l'élaboration du vin. Lors des dégustations, vous devez prendre des décisions rapides, et souvent définitives, dans des situations où la subjectivité et la mémoire peuvent influencer sur votre jugement.

Un nouveau service analytique (Kallosmé® Profils) est désormais à votre disposition pour optimiser la création de vos profils de vins. Il s'agit d'un outil de mesure des indicateurs aromatiques essentiels. Vous bénéficiez ainsi d'éléments objectifs de quantification et de traçabilité de vos évaluations sensorielles. Kallosmé® Profils vous aide à prendre les meilleures décisions, aussi bien en terme d'efficacité que de rentabilité.

Kallosmé® Profils est réalisé par le laboratoire Nyséos, spécialiste de l'analyse de composés d'arômes et partenaire du Groupe ICV.

Pourquoi choisir Kallosmé® Profils ?

- Sur les matrices de vos assemblages, Kallosmé® Profils quantifie précisément les indices aromatiques : à reproduire des profils aromatiques équivalents, aussi bien sur la nuance que sur la puissance.
- Pour faciliter la préparation de vos mises au propre et de vos assemblages : Les indices aromatiques fournis par Kallosmé® Profils vous permettent de pré-identifier les paramètres qui doivent être réunies pour obtenir un résultat conforme à vos attentes. En vérifiant la conformité de vos paramètres par l'analyse (degré, couleur, etc.) en amont de la réalisation de vos assemblages, Kallosmé® Profils vous indique, en un seul regard, quelles sont les cuvées qui présentent des profils proches ou similaires. En dégustant par lots aromatiquement homogènes, votre travail est facilité, et vous pouvez vous focaliser sur les autres éléments importants (couleur ou bouche) de vos assemblages.
- Pour gagner en précision dans la sélection des cuvées à potentiel aromatique et valoriser des volumes plus importants : Il n'est pas facile de mesurer précisément les sensations aromatiques lors de la dégustation. Des effets de saturation, ou de masquage de certains composés d'arômes par d'autres, conduisent à de mauvaises estimations du potentiel de certaines cuvées. Kallosmé® Profils apporte un éclairage précis et quantifié sur les principales familles aromatiques : vous ne passerez plus à côté des proportions des cuvées à fort potentiel dans vos assemblages. Au final vous irez chercher un équilibre plus juste des composantes aromatiques et optimiserez l'ensemble des volumes de votre production.

Indices aromatiques - Beauvignonn 2021



+ d'infos

Jérôme Hourdel

Laurent Dagan

Daniel Granès

www.icv.fr

Merci de votre attention