

DYOSTEM

Cette nouvelle approche de la maturité développée par l'équipe de Patrick Ducourneau et la société VIVELYS consiste à mesurer la quantité de sucre par baie (mesure de la concentration en sucre ainsi que du volume de la baie) ainsi que sa couleur.

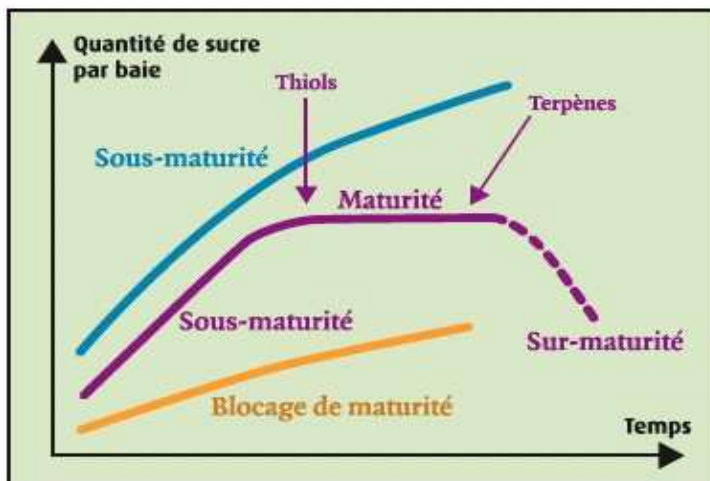
En effectuant plusieurs prélèvements au cours de la maturation, on suit le taux de chargement en sucre de la baie. On observe tout d'abord une phase de croissance (taux de chargement actif), puis une phase de stagnation (arrêt du taux de chargement). Cet arrêt correspond à la maturité. Si l'on recherche des rouges aux arômes de fruits frais, ou des blancs à dominante thiols, on vendangera au début du plateau. A l'inverse, pour des rouges fruits mûrs et des blancs à dominante terpène, on attendra la fin du plateau.

On rencontre également le cas de parcelles avec d'autres types de comportements :

- Un chargement en sucre très lent, avec de faibles quantités de sucre par baie ; il s'agit là de blocage de maturité.
- Un chargement en sucre rapide et continu, sans phase d'arrêt ; on est en présence d'une parcelle qui n'atteindra pas la maturité (sous maturité).

Le comportement de chaque parcelle permet de :

- déterminer la date optimale de vendange, en fonction d'une typicité produit,
- affecter ses parcelles à des objectifs produit (grand vin, vin sur le fruit, thermo, rosé ...),
- repérer des problèmes au vignoble.



Paramètres analysés :

Sucres Réducteurs - Degré Probable

Acidité Totale - pH - Acide Malique

Volume des baies - Couleur des baies - Taux de Chargement en Sucres

Prélèvement – Echantillonnage :

Le prélèvement est réalisé par la méthode des 200 baies.

Utiliser des boîtes hermétiques à fond large (type boîte de congélation jetable) et non des poches plastiques qui favorisent le tassement, l'humidité et les phénomènes de condensation.

Tapisser le fond de la boîte de papier absorbant pour éliminer l'humidité.

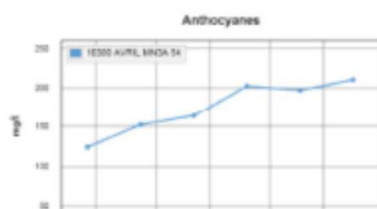
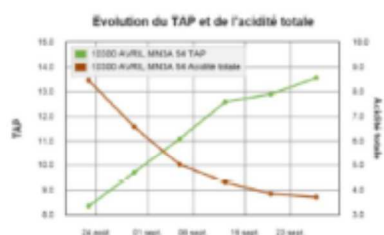
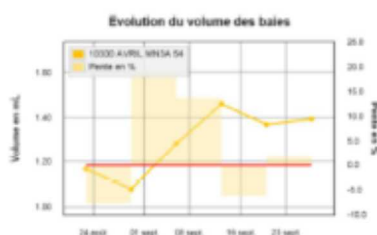
Transporter les échantillons au laboratoire, pour analyse, rapidement (maximum ½ journée).

Résultats :

Nous vous fournissons un document reprenant tous les résultats et directement intégrable dans votre traçabilité.

Voir exemple au verso.

2016	23 août	30 août	06 sept.	13 sept.	20 sept.	27 sept.
Concentration Sucre (g/l)	141	163	187	212	217	228
Anthocyanes (mg/l)	123,4	152,1	163,7	202,5	197,1	210,6
Volume moyen (ml)	1,17	1,08	1,28	1,46	1,37	1,39
Acidité totale (g H2SO4/l)	8,5	6,6	5	4,3	3,8	3,7
Azote assimilable (mg/l)	81,2	135,8	112,8	97,2	127,6	132,5
pH	2,92	3,15	3,14	3,27	3,33	3,39
Quantité Sucre (mg/baie)	164	176	239	309	297	318
TAP (% vol)	8,4	9,7	11,1	12,6	12,9	13,6
Acide malique (g/l)	6,1	4,2	2,7	2,2	1,7	1,3



27 sept.

bonne évolution de la maturité technologique
confirmation d'un fruit mûr vers le 03 octobre
petite hausse des anthocyanes

21 sept.

Arrêt de chargement à confirmer au 13/09 sur un bon potentiel.
La maturité continue d'évoluer correctement.
Les anthocyanes n'évoluent pas.

13 sept.

bonne évolution de la maturité technologique
cette parcelle est en chargement, le volume des baies est en augmentation
les anthocyanes sont en phase de croissance

06 sept.

bonne évolution de la maturité, cette parcelle est en chargement.
les anthocyanes en phase de croissance

31 août

Cette parcelle ne semble pas en chargement et le volume des baies diminue (blocage ?).
La maturité technologique progresse correctement ainsi que les anthocyanes.