



## Communiqué de la Station Viticole du Bureau National Interprofessionnel du Cognac

### Acidification des moûts et des vins – récolte 2009

#### Opportunité de l'acidification des vins de distillation de la campagne 2009

Les conditions de maturation de cette campagne devraient conduire, dans de nombreux cas, à des vins à l'acidité totale plutôt faible et au pH élevé (>3.4). Cette composition se traduit par une fragilité accrue des vins pendant la phase de conservation, avant la distillation.

Par ailleurs, les moûts ayant un titre alcoométrique potentiel élevé (> 9.5% vol.) et une acidité faible (<7.5 g/l H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>) présentent un risque accru de piqûre lactique. Ce risque est encore aggravé par une teneur insuffisante du moût en azote assimilable.

Ces deux situations peuvent justifier la mise en oeuvre d'une acidification, **sur vin**, pour améliorer les conditions de conservation (cas n°1), ou **sur moût**, pour réduire les risques de piqûre lactique (cas n°2).

Ce contexte confirme l'importance des contrôles de maturation pour optimiser le choix des dates de récolte.

#### Cadre réglementaire

« Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation, et le vin peuvent faire l'objet d'une acidification » (règlement CE 479/2008).

Sur un plan pratique, l'acidification est réalisée en respectant les conditions suivantes :

- Emploi de l'acide tartrique naturel (d'origine agricole) dans la limite de 150 g/hl pour le moût ou les produits en cours de fermentation et de 250 g/hl pour le vin fini.
- Déclaration auprès de la DDCCRF au plus tard le deuxième jour suivant le déroulement de la première opération d'acidification effectuée au cours de la campagne.
- Traçabilité des opérations : tenue d'un registre de détention des produits acidifiants et d'un registre de manipulation, avec une identification des lots (n° de cuve, volume).
- Acidification en une seule fois, aux doses maximales précitées.
- Mention de l'acidification sur le titre de mouvement accompagnant le produit traité.

#### Modalités de mise en oeuvre

##### ■ Cas n°1 : acidification sur vin :

Un bilan analytique préalable est nécessaire pour prendre la décision d'acidifier ou non un lot de vin. L'acidification concernera des vins exempts de défaut ; absence de sucres résiduels et faible niveau d'acidité volatile en particulier. Elle doit permettre d'abaisser le pH du vin à un niveau inférieur ou égal à 3,4, afin de permettre une bonne conservation.

L'acidification du vin est limitée à 250 g d'acide tartrique par hectolitre. Elle peut se justifier pour des vins peu acides (pH > 3.4) et destinés à une distillation de fin de campagne.

Théoriquement, l'addition de 153 g/hl d'acide tartrique se traduit par une augmentation de l'acidité totale de 1g/l (en H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>). Dans la pratique, il faut de l'ordre de 100 g/hl pour augmenter l'acidité totale de 0.5 g/l (en H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>). La baisse du pH est de l'ordre de 0.1 unité pour 100 g/hl d'acide tartrique. Dans tous les cas, un essai préalable est recommandé : consulter un œnologue conseil.

##### ■ Cas n°2 : acidification sur moût :

L'acidification du moût est limitée à 150 g d'acide tartrique par hectolitre. Elle peut être recommandée dans les situations de risque fermentaire, pouvant entraîner une piqûre lactique : degré probable supérieur à 9.5% vol et acidité totale inférieure à 7.5 g/l (en H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>).



L'acide tartrique est ajouté de préférence dès l'obtention des jus.

Il peut cependant être apporté en cours de fermentation, en association avec des compléments azotés, si le stade de mi-fermentation (densité 1040) est atteint au terme d'un délai trop important (4 jours et plus).

### **Observations**

L'acide tartrique cristallisé est mis en solution dans le produit à acidifier, au cours d'un pompage avec remontage, par l'intermédiaire d'une cuve ou bac tampon. On veillera à ce que la dissolution soit complète.

- Pour les moûts, il convient de dissocier cette opération du levurage afin d'éviter un stress des levures.
- Pour les vins, l'acidification sera de préférence couplée avec une autre opération (soutirage, ouillage,...) afin de ne pas multiplier les transferts et l'oxygénation.

Cognac, le 2 Octobre 2009