

NETAROM

Pour diminuer les goûts de réduit

❖ Pourquoi utiliser NETAROM ?

Les goûts de réduits sont un problème récurrent en œnologie et sont souvent difficiles à éliminer. On les décrit souvent par ces termes : œuf pourri, chou, caoutchouc, odeurs alliacées, ...

L'aération demeure une technique très pratiquée ; elle est souvent efficace contre ces défauts mais les utilisateurs contrôlent rarement l'oxygène introduit. Le résultat est que l'on a bien enlevé la réduction mais dans les mois qui suivent, on risque d'avoir un vin qui devient amer, astringent en bouche et de montrer au nez des notes d'oxydation contre lesquelles on ne pourra plus rien ! Quant au fruité, il a disparu et parfois de façon définitive ... Dans d'autres cas, l'oxydation génère des notes de réduction encore plus élevées que les initiales ! Pour agir de façon plus efficace contre ces mauvais goûts, nous proposons :

NETAROM et NETAROM EXTRA, deux préparations biologiques prêtes à l'emploi pour aider à lutter contre les goûts de réduit.

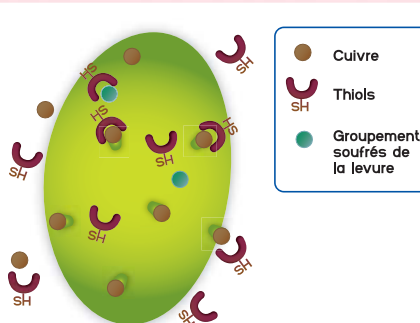
❖ NETAROM : Mode d'action

Les composés en partie responsables des goûts de réduit répondent à la formule générale : R-SH

NETAROM, préparation à base de levures inactivées, va permettre de diminuer les goûts de réduit du vin grâce à 2 mécanismes :

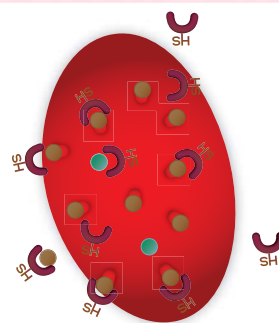
- 1- Le cuivre du vin est piégé par NETAROM et les thiols R-SH malodorants viennent s'y fixer. Le tout sera alors éliminé lors du soutirage.
- 2- Dans une moindre mesure, les composés R-SH se lient aux groupements soufrés de Netarom par oxydation directe.

NETAROM EXTRA, préparation à base de levures inactivées riches en cuivre, permet de pallier au manque de cuivre actif naturellement présent dans le vin pour piéger les thiols malodorants. Il est utilisé pour les cas de réduction plus intense. Les produits Netarom présentent également l'avantage d'apporter de la rondeur et du volume aux vins, ce qui est un avantage non négligeable par rapport à l'utilisation du cuivre, connu pour dessécher les vins et parfois leur conférer des notes métalliques.



NETAROM

Netarom absorbe le cuivre du vin sur lequel les thiols responsables des goûts de réduit vont être piégés.



NETAROM Extra

Netarom Extra est déjà riche en cuivre. Son action est indépendante du cuivre présent dans le vin. Les pièges à goûts de réduit sont déjà présents et plus nombreux.



Exemple de résultats



Piégeage du Cuivre

NETAROM est un des premiers produits naturels capables de piéger le cuivre du vin avec une telle efficacité.

	Moy Cu (mg/L)	% piégeage
Témoin	2.20	
Autre dérivé de levure (50g/hL)	1.62	27%
NETAROM (50g/hL)	1.34	40%



Dégustations

Les problèmes de réduction résultent d'une chimie complexe : près de 40 structures thiols sont connues à ce jour et il existe sans doute d'autres structures sans groupement -SH non encore décrites. Les résultats de l'utilisation de Netarom sont en partie explicables grâce à 2 mécanismes connus, mais sont surtout observables en dégustation.

Sur un Pinot Noir, le Témoin est aéré et l'Essai contenant 30g/hL de **NETAROM** est maintenu durant 5 jours en prenant soin de bâtonner 1 fois/jour. Les essais sont réalisés en cuve de 8Hl

Σ Dosage des composés volatils soufrés :

	Témoin	Essai
H ₂ S (µg/l)	45	3,5
MeSH (µg/l)	10	0

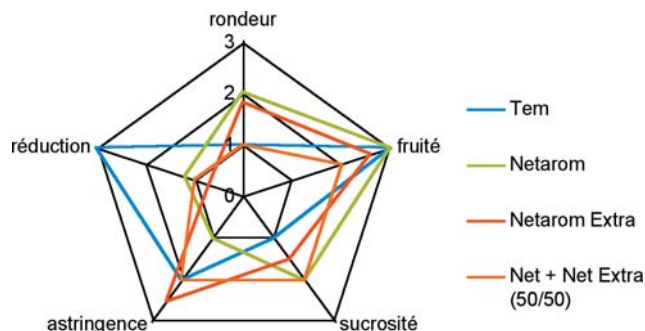
Σ Analyse organoleptique (6 panélistes) :

	Témoin	Essai
<i>Nez</i>	réduit à réduit très tenace légèrement fermé ; fruité à fruité	pas de réduit du tout à intense, fruit rouge
<i>Bouche</i>	réduit à réduit marqué en bouche, tanins durs, desséchant, équilibré, fruité, bonne acidité	gras, poli, fruité, souple, longueur, tanin plus rond

Dans certains cas, des mélanges 50/50 de **NETAROM** et **NETAROM EXTRA** ont donné les meilleurs résultats (suppression totale de la tare sans dessécher le vin, récupération de fruité au nez et de volume en bouche).

Un essai préalable en laboratoire permet d'ajuster les doses au mieux.

Exemple de résultats sur P. Noir, 2 jours après traitement (les vins sont dégustés tous les jours) / Après 4 jours, la réduction est disparue dans tous les essais.



Les produits NETAROM peuvent être ajoutés à n'importe quel moment de la vinification. Souvent on les additionne au moment de la détection des goûts de réduit : en fin de fermentation, au moment des assemblages ou juste avant les mises.