

Chaptalisation autorisée pour la campagne 2012

Pour la première fois cette année, la chaptalisation est autorisée pour les vins IGP et VSIG du département.

L'enrichissement est une nécessité en particulier pour les vins blancs à profil aromatiques, en effet afin de conserver le potentiel aromatique de ces vins il est souvent recommandé de vendanger avant la maturité phénologique et donc de corriger le TAV.

Jusqu'ici c'est avec les moûts concentrés (MC) ou les moûts concentrés rectifiés (MCR) que l'on pratiquait l'enrichissement or cette année sonne la fin des aides à l'enrichissement octroyées par la Communauté Européenne.

Par conséquent, suite à la demande de la profession, il est autorisé à titre exceptionnel d'utiliser du saccharose pour enrichir ces vins.

Les vins IGP Comté Tolosan, IGP Gers et Côtes de Gascogne ainsi que les VSIG sont concernés par la mesure. La



Chaptalisation : feu vert de l'Inao pour les IGP du Sud-Ouest. (© P. ROY)

limite maximale d'enrichissement est de 1,5 % (Règlement (CE) N°479/2008).

Le TAV maximal autorisé après enrichissement est de 12,5 %. Le TAV minimal ac-

quis est de 10,0 % vol. pour les vins enrichis et de 9,0 % vol. pour les vins non enrichis (IGP Gers et Côtes de Gascogne) et 9,5 % (IGP Comté Tolosan).

Comment mettre en oeuvre la chaptalisation ?

Pour augmenter le degré de 1 % vol., il faut enrichir à hauteur de 16,83 g de sucre par litre.

Par exemple pour atteindre un objectif de 11 % vol (TAV acquis) sur un volume de 100hl avec un TAV initial de 9 % vol. il faudra ajouter $[(11-9)*16,83*100] = 336,6$ kg de saccharose.

Un outil de calcul est disponible sur le site <http://www.vignevin-sudouest.com>. Cette outil plus précis prend en compte les augmentations de volume liées à l'enrichissement.

L'utilisation du saccharose mérite quelques précautions. Le

saccharose doit être préalablement dissous dans le moût. S'il est facile de réaliser cette opération pour des cuves de capacité inférieure à 50 hl en utilisant des comportes de 50 à 100 litres, la manipulation exige du matériel spécifique pour des volumes supérieurs. Il existe sur le marché des chaptaliseurs ou fondeur composés d'un bac de 1 à 5 hl en général équipé d'un agitateur. A titre informatif, afin de dissoudre 50 kg de sucre, il sera nécessaire de le brasser avec au minimum 1 hl de moût pendant une heure.

La dissolution sera d'autant plus facilitée que le moût sera chaud comme c'est le cas dans la vinification en rouge. Le

brassage étant susceptible d'apporter des quantités non négligeables d'oxygène au moût, il est préférable de coupler la chaptalisation, dans le cas de la vinification en blanc, à d'autres opérations (aération, ajout d'activateurs de fermentation) réalisées en général à la fin du premier tiers de FA.

Dans le cas de la vinification en rouge, la chaptalisation pourra être fractionnée (2 à 4 fois avant le dernier tiers de FA) et réalisée au cours d'un remontage avec aération. (<http://www.vignevin-sudouest.com/publications/fiches-pratiques/enrichissement-techniques-additives.php>).