

## Ajuster la teneur en CO<sub>2</sub> avant la mise en bouteille

Le gaz carbonique dans les vins joue un rôle prépondérant dans l'équilibre gustatif. L'impact de l'acidité et des tanins sont renforcés par des valeurs excessives de CO<sub>2</sub>. Pour les vins sucrés, l'excès de CO<sub>2</sub> diminue la sucrosité. A l'époque où les consommateurs recherchent des vins **ronds et élégants**, il est fondamental de mettre en bouteilles ou en « bibs » des vins avec des doses adaptées à la **cible commerciale visée**. Un vin **tranquille** doit contenir moins de **1 000 mg/l** à 20°C et les bulles ne doivent pas remonter en surface au débouchage.

A quelques jours de la mise, les vins se retrouvent souvent avec des valeurs de 1 000 mg/l à 1 500 mg/l. En effet, il est intéressant de maintenir ces valeurs pour limiter les phénomènes d'oxydation et limiter le vieillissement accéléré du vin. Malgré tout il ne faut pas exagérer, le client ne souhaitant pas forcément avoir un picotement en bouche. Plus le vin est servi froid moins on perçoit le gaz carbonique. A 20°C, ce seuil est entre **500 à 600 mg/l** (source dictionnaire du vin édition 88).

En ce qui concerne les vins du Tarn-et-Garonne, voici les valeurs de CO<sub>2</sub> à viser avant la filtration finale :

- **Vins rouges léger à boire rapidement : 400 mg/l à 500 mg/l maxi**
- **Vins rouges de garde : 300 mg /l à 400 mg/l**
- **Vins blancs secs ou rosés: 800 mg/l à 1 000 mg/l**
- **Vins sucrés blancs ou rosés : 800 mg/l à 1 000 mg/l**

Pour les « bibs », 800 mg/l est un maximum, 400 à 600 mg/l si des températures élevées sont à craindre.

**Des quantités trop élevées de gaz carbonique renforcent la sensation acide, l'amertume et l'astringence.** En fait, **plus le vin est acide et tannique moins il faut de gaz carbonique résiduel.** A l'inverse, si le vin est moût, alcooléux on peut compenser en augmentant un peu les valeurs ci dessus d'une centaine de mg/l.

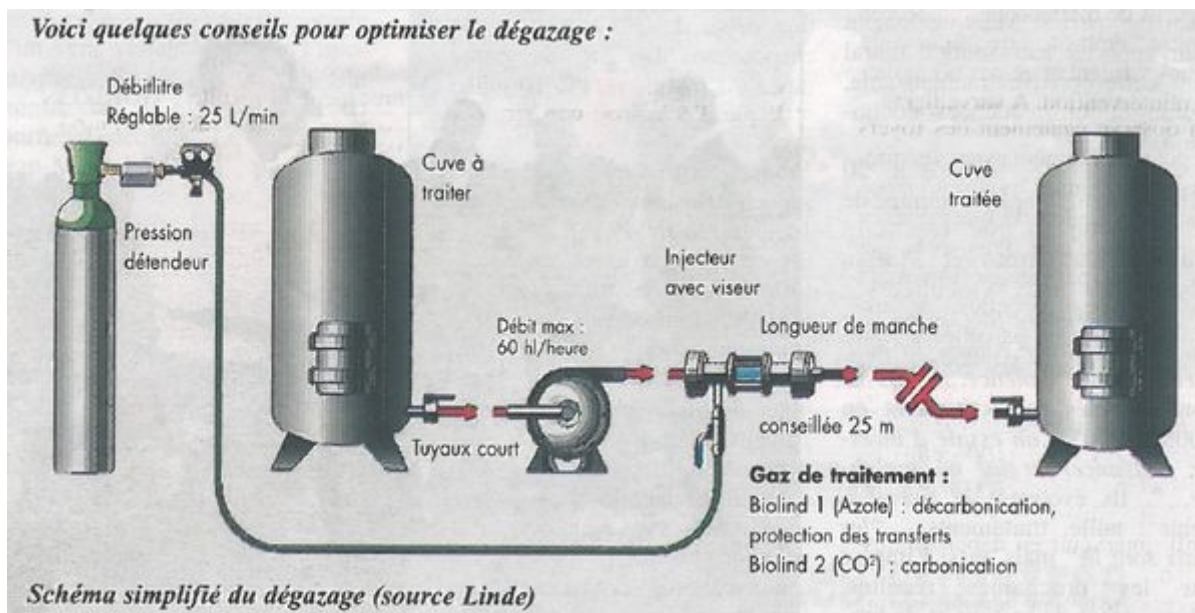
La mise en bouteille n'entraîne pas une baisse sensible du CO<sub>2</sub> (perte de 50 mg/l environ).

Vous devez donc anticiper et préparer votre vin avant le jour J. Dégazer un vin nécessite de la rigueur et du soin, à la fois pour être efficace et pour préserver les arômes du vin.

### LE DEGAZAGE

La température est un élément très important. En dessous de 12°C le dégazage sera inefficace. Le réchauffage du vin aux alentours de 14/15°C voire 18°C facilitera le dégazage. Bien menée, cette opération peut faire baisser de 500 mg/l ou plus la teneur en CO<sub>2</sub>. Bien sûr, il faut être équipé d'un carbodoseur et dégazer 24 heures au moins avant la mise en bouteilles.

Un bon dégazage se fait au cours d'un transfert de cuve vers une autre cuve ouverte. Un dégazage en circuit fermé est moins qualitatif car il entraîne une perte aromatique due au brassage excessif. Après un dégazage la teneur en oxygène dissous est très faible. Pour de faibles dégazages, vous pouvez ne traiter qu'une partie de la cuve (selon la dose à enlever 1 / 3 ; 1 / 2 ; 2 / 3...). Le débit d'azote peut être modulé selon la teneur initiale de CO<sub>2</sub> : à 1 600 mg/l de CO<sub>2</sub>, dégazer à 35 l/min. En sortie de tuyau, la lecture de CO<sub>2</sub> est un peu surévaluée. Le lendemain, la teneur sera plus basse. Parfois il faudra faire deux dégazages.



## LE NETTOYAGE

Après utilisation, tremper l'injecteur dans une solution de produit désinfectant ou de soude diluée, le rincer à l'eau et injecter de l'azote à travers le fritté à 3 bars durant quelques secondes pour s'assurer de la parfaite hygiène et éviter le colmatage du poreux.



Injecteur de gaz



Détendeur sur la bouteille d'azote

Cédric CAILLAU  
 Conseiller Viticulture - Oenologue  
 Chambre d'Agriculture du Tarn-et-Garonne  
 Le 17 juin 2013



*Cette action de diffusion est cofinancée par l'Union Européenne avec le fond européen agricole pour le développement rural en Midi-Pyrénées et par l'Etat au travers du CasDar.*