

Programme sur la décantation centrifuge

«Alfa-Laval» 2008-2016



Dans le cadre d'un programme de recherche pluriannuel mené avec la société Alfa-Laval sur l'intégration du décanteur centrifuge dans la filière œnologique, l'unité expérimentale de Pech Rouge a effectué de nombreux travaux de recherche à l'échelle pilote sur le décanteur centrifuge qu'elle possède :

- De 2009 à 2012 pour la clarification des moûts de thermo-extraction (Eudier et al., 2011 – Le décanteur centrifuge Alfa-Laval : apport d'un nouvel outil pour le prétraitement de la vendange thermotraitée avant fermentation. Revue des Œnologues, n°1386, Janvier 2011, 18-20).
- Puis à partir des vendanges 2012 pour l'extension de l'utilisation du décanteur centrifuge à l'extraction des jus destinés à la vinification en blanc et rosé. Après une première année d'adaptation à ce matériel, et le développement d'un outil de malaxage en amont de l'outil afin de réguler en température certaines étapes de macération (froide ou chaude, avec enzymage ou non), les résultats sensoriels obtenus en 2013 ont montré que le décanteur centrifuge pouvait également se substituer au pressoir pneumatique classique afin d'obtenir des vins comparables sur des caractéristiques de teintes pâles et non oxydées, ainsi que sur l'odeur et le goût. Depuis plusieurs années, nous pensons que cet outil continu d'extraction peut représenter une rupture majeure dans la filière pour l'élaboration des vins blancs et rosés (Frissant et al., 2012 – Management de la température de la vendange depuis la vigne jusqu'à la mise en fermentation : étude quantitative de la protection obtenue contre l'oxydation. Revue des Œnologues, n°145 spécial, Octobre 2012, 21-25).

En effet, contrairement au pressoir pneumatique où les voies de protection contre l'oxydation restent limitées (difficultés d'inertage ou d'additions en ligne d'antioxydants au cœur de la vendange), ce process permet une addition raisonnée d'antioxydants juste quelques secondes avant la rupture de l'intégrité de la baie de raisin, et représente donc un outil idéal pour une protection optimale du moût contre l'oxydation dès son obtention. Dans ce domaine, les perspectives de travail s'orientent aujourd'hui principalement vers le pilotage fin de telles additions au décanteur afin d'obtenir des moûts les plus qualitatifs possible.

Contacts :

Coordination/Animation : Carole RAPILLY (Alfa-Laval) - carole.rapilly@alfalaval.com

INRA : Jean-Michel SALMON (UE Pech Rouge) – jean-michel.salmon@inra.fr
Alain SAMSON (UE Pech Rouge) – alain.samson@inra.fr