

CARACTÉRISATION CHIMIQUE ET SENSORIELLE DE L'EFFET DE LA TORRÉFACTION DES PÉPINS SUR DES VINS BLANCS ET/OU ROUGES

REJOIGNEZ L'**UMR 1366 OENOLOGIE** À L'UNIVERSITÉ DE BORDEAUX, UN STAGE INNOVANT VOUS ATTENDS !

ENVOYEZ VOS CV @

Amélie RABOT / amelie.rabot@u-bordeaux.fr

Julien FOISNON / julien.foisnon@u-bordeaux.fr

■ **DESCRITIF DU SUJET:**

Les pépins de raisin sont composés en majorité de macromolécules comme la lignine, la cellulose et l'hémicellulose dans des proportions respectives sont d'environ 44% de lignine, 7% de cellulose et 31% d'hémicellulose (Moldes et al. 2003 ; Yedro et al. 2014). Les proportions importantes de ces éléments ne sont pas sans rappeler celle du bois de chêne (22- 50% de cellulose, 17-30% de lignine et 17-30% d'hémicellulose (Le Floch, Jourdes, et Teissedre 2015). En œnologie, le traitement thermique des mérins pour l'obtention des futs de chêne permet la dégradation de la lignine et de l'hémicellulose, à l'origine entre autres de l'obtention de sucres mais aussi de nombreux composés aromatiques (furaldehyde, maltol, eugénol, vanilline). Avec l'apparition de nouvelles technologies permettant la soustraction d'une partie des pépins (jusqu'à 80 %) lors de la macération / fermentation alcoolique. Il devient alors envisageable de soumettre ces pépins à un traitement thermique pour ensuite les réincorporer au moût et ainsi permettre l'extraction de composé aromatiques provenant de la baie de raisin. Des essais préliminaires ont déjà permis montrer que certaines températures de chauffe des pépins impactent directement les qualités organoleptiques de solutions modèles. L'objectif de ce stage est d'approfondir les résultats déjà obtenus et de vérifier les capacités de transfert de ces molécules au vin afin d'appréhender leur impact chimique et sensoriel sur un vin rouge et/ou blanc.

■ **OBJECTIFS**

- Etudier l'impact et mettre en œuvre différents traitements thermiques, moments d'extraction et de réincorporation du pépin et temps de contact pépin moût/vin (ajout ou retrait plus tardif, etc...) et voir l'effet sur les molécules relarguées dans un milieu de vin rouge et/ou blanc.
- Vérifier l'impact de la chauffe du pépin sur l'évolution de vins rouges et blancs
- Caractériser l'impact sensoriel des vins (blancs et/ou rouges) conditionnés avec des pépins torréfiés

■ **PRÉ-REQUIS**

chimie, bases en agroalimentaire, bases en procédés agroalimentaires, analyses sensorielles, travail en équipe

■ **MOTS CLÉS**

pépin, torréfaction, caractérisation, analyse sensorielle