



DES LEVURES RICHES EN ANTIOXYDANTS POUR MIEUX PRÉSERVER LA QUALITÉ DES VINS

+ CHIMIE DU VIN



FLORIAN BAHUT est jeune chercheur en chimie alimentaire au laboratoire PCAV* à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin, à Dijon. Son équipe s'intéresse notamment au vin et à son évolution au cours de son stockage. Florian essaye d'améliorer la conservation et la qualité du vin. Pour cela, il utilise des produits naturels riches en antioxydants qu'il ajoute durant la fabrication du vin et observe leur effet sur le vieillissement du vin. En les étudiant, il cherche notamment à déterminer comment ils améliorent la conservation du vin.

* Physico Chimie de l'Aliment et du Vin

« Je suis arrivé dans le monde du vin parce que j'étais curieux de découvrir un domaine qui m'était inconnu. Depuis, c'est devenu une véritable passion. »

Florian Bahut



Le vin est une boisson très particulière : une fois mis en bouteille, il continue d'évoluer d'année en année. Cette évolution peut être bénéfique ou faire apparaître des mauvais goûts ou odeurs dans le vin. Les vignerons cherchent à réduire au minimum l'apparition de défauts dans leur vin, mais ces modifications sont très difficiles à prévoir et à contrôler. C'est pourquoi ils utilisent généralement des ingrédients particuliers appelés « antioxydants » pour ralentir cette évolution. Le plus connu de ces antioxydants est le sulfite, mais il cause des problèmes d'allergie. Il existe aussi d'autres composés qui peuvent être ajoutés au vin pour l'enrichir et le protéger. Ces composés sont fabriqués naturellement par des levures ajoutées dans le jus de raisin. Florian essaye de savoir si l'utilisation de ces levures modifie la qualité et la composition des vins.

Florian s'intéresse spécifiquement à des levures qui sont riches en un antioxydant appelé « glutathion ». Son travail consiste à fabriquer deux types de vin à partir du même jus de raisin : l'un avec et l'autre sans ces levures riches en antioxydants. Ensuite, il compare les propriétés antioxydantes et l'ensemble des molécules présentes dans ces deux vins. Il veut savoir si seul le glutathion qui se retrouve dans le vin enrichi le protège ou alors si ce sont de nouveaux composés antioxydants qui apparaissent.

Les premiers résultats de Florian montrent qu'ajouter des levures riches en glutathion modifie la quantité et la diversité des molécules présentes dans le vin. Florian essaye maintenant de savoir quelles molécules sont antioxydantes parmi les milliers qui se trouvent dans un vin, molécules qui permettront de mieux conserver le vin et limiter l'apparition de défauts.

LES OBJECTIFS

- + Mieux comprendre le fonctionnement des levures riches en antioxydants
- + Estimer la conservation d'un vin en fonction des molécules présentes
- + Aider à réduire l'utilisation d'additifs chimiques par l'ajout de levures naturelles