

Le taux de micro-oxygénéation

V&T AMPHORES a commandé une étude visant à caractériser les **échanges gazeux au travers des jarres**. Voici un extrait (l'étude complète est disponible sur demande)

L'étude débute le 18/06/2021 au chai expérimental de la

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE

dans une enceinte climatique régulée à 16°C avec un taux d'hygrométrie à 70%.

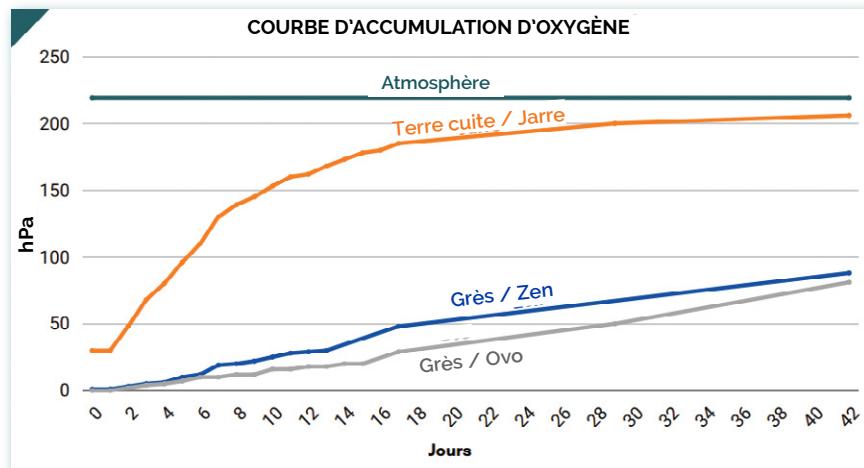
La première partie de l'essai se déroule sous azote, on débarrasse l'intérieur des jarres de la présence d'oxygène, puis on les ferme de manière hermétique. On attend le retour à l'équilibre en effectuant des mesures via des sondes placées dans chaque contenant.

La seconde partie de l'essai, d'une durée de 7 mois, consiste à remplir les jarres de vin et à suivre l'évolution de ce dernier.

L'objectif est de mesurer le taux précis de **micro-oxygénéation de chaque matériau (grès et terre cuite)**.

Lorsque la jarre est vide, les pores de la paroi se remplissent d'oxygène, qui est ensuite à l'origine de la micro-oxygénéation du vin.

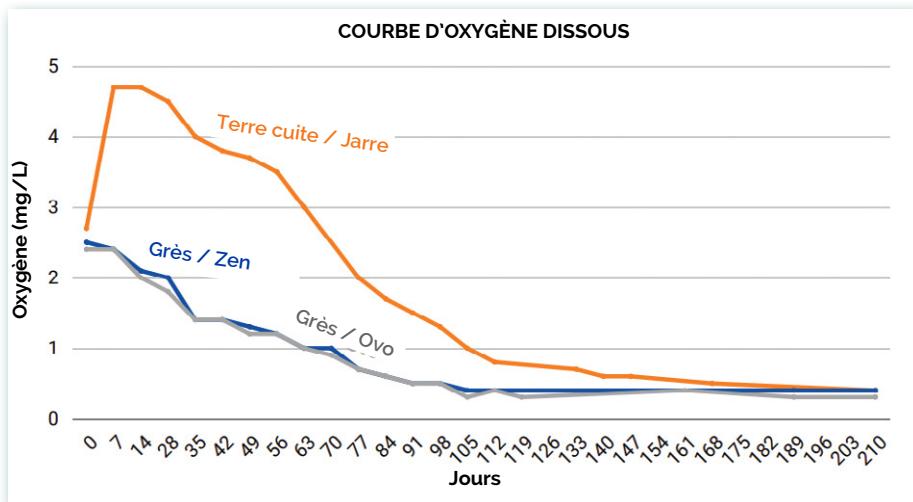
Réultats sur matrice azote :



LA TERRE CUITE désorbe beaucoup d'oxygène les 15 premiers jours, puis l'OTR diminue progressivement pour se stabiliser vers 6 mois.

LE GRÈS désorbe beaucoup moins d'oxygène et son taux de transfert de l'oxygène (OTR) est plus régulier, en baissant très progressivement jusqu'à atteindre un plancher vers 4 mois. Les valeurs sont très proches de celles que l'on retient en moyenne pour une barrique neuve (1,7 à 2,3 mg/L/mois).

Résultats
sur matrice
vin :



CONCLUSION

L'étude menée aux côtés de la Chambre d'Agriculture nous a permis de mettre en évidence le comportement de nos matériaux vis à vis de leur pouvoir micro-oxygénant.

LA TERRE CUITE est donc significativement poreuse et permet d'ouvrir et d'assouplir les vins rapidement. En conséquence, son utilisation requiert un suivi rapproché des vins et un ajustement de la durée d'élevage pour un résultat optimal.

LE GRÈS est tout à fait complémentaire car il ne désorbe que peu d'oxygène et la micro-oxygénéation reste diffuse et constante dans le temps. Les vins les plus fragiles pourront être élevés sans risque de vieillissement prématûr. Les durées d'élevage pourront donc se dérouler sur quelques mois ou jusqu'à plusieurs années.

Malgré des pouvoirs micro-oxygénants parfois importants, il est très intéressant de remarquer que, dans les deux cas, **la surprotection des vins par le rehaussement des doses de SO₂ n'est pas nécessaire**.