

TEST PINKING®

Prévision du phénomène de "Rosissement" des vins blancs et Conseils de traitement le mieux adapté

Le phénomène de rosissement (**Pinking**) correspond à une apparition de couleur rose dans les vins blancs jeunes soigneusement protégés de l'oxydation. Une légère oxydation intervenant au cours du processus de préparation au conditionnement ou au cours du vieillissement du vin en bouteille peut suffire à provoquer le rosissement du vin ; ce défaut de présentation s'accompagne souvent d'une accélération de l'évolution du vin avec une perte d'arôme.

L'apparition de la couleur rose est due à la formation d'anthocyanidols provenant de la dégradation chimique de petites quantités de procyanidines. En l'absence d'oxygène, ces procyanidines subissent une déshydratation lente et se transforment en flavènes incolores.

A l'occasion d'un choc oxydatif (pompage, filtration, collage, mise en bouteille...), ces molécules sont rapidement converties en ions flavyliums colorés et insensibles aux variations de pH et de teneur en dioxyde de soufre. La prévision du risque de Rosissement est donc capitale pour éviter une altération du vin au cours de sa préparation à la mise en bouteille et pour garantir sa stabilité sur les linéaires après conditionnement !



Le Test Pinking

Le Test Pinking® du Laboratoire EXCELL permet de prévoir le risque de rosissement d'un vin à l'aide d'un test chimique spécifique.

En fonction d'une part de l'intensité de rosissement mesurée (indice de Rosissement) au laboratoire et de la teneur en précurseurs procyanidoliques oxydables d'autre part (Indice PC), un conseil de traitement adapté sera donné pour éviter l'altération de la qualité du vin considéré

Volume d'échantillon requis = 100 ml au minimum

Absence d'oxydation à la préparation de l'échantillon.

Délai d'analyse = 2 jours

