

Résumé

Ce travail de Bachelor se penche sur l'étude de la conservation des échantillons de vins, et de comparer l'impact de ces différentes méthodes sur les paramètres analytiques classiques. Il est très vite ressorti que la conservation au froid était la méthode la plus simple, car elle est facilement réalisable par les vignerons et particuliers mais aussi par les laboratoires.

J'ai étudié la conservation à 20°C, 6.5°C et -21.3°C sur 4 vins, 2 vins blanc et 2 vins rouges. J'ai analysé les vins au début de l'expérimentation, puis 2 semaines plus tard et enfin 1 mois plus tard. Les vins conservés à -21.3°C ont été dédoublés afin de voir si l'acidification des échantillons après dégel permettait de resolubiliser les précipités tartriques et de revenir à un état initial.

Il en ressort que la congélation des échantillons diminue l'acide tartrique et le potassium par précipitation, et amène une baisse d'acidité totale, d'extrait sec et de masse volumique, et une très légère baisse de pH. La conservation à 6.5°C provoque une baisse de SO₂ libre, et la conservation à 20°C une baisse de SO₂ libre et total. L'acidification des échantillons se révèle efficace à condition d'utiliser les méthodes recommandées.

This Bachelor's thesis looks at the conservation of wine samples and compares the impact of these different methods on the classic analytical parameters. It very quickly became apparent that cold storage was the simplest method, as it can be easily carried out by winemakers and private individuals, as well as by laboratories.

I studied conservation at 20°C, 6.5°C and -21.3°C on 4 wines, 2 white wines and 2 red wines. I analysed the wines at the start of the experiment, then 2 weeks later and finally 1 month later. The wines kept at -21.3°C were split to see if the acidification of the samples after thawing allowed the tartaric precipitates to resolubilise and return to an initial state. I also carried out my analyses using FT-IR spectrometry.

The results showed that freezing the samples reduced tartaric acid and potassium by precipitation, resulting in a drop in total acidity, dry extract and density, and a very slight drop in pH. Storage at 6.5°C caused a drop in free SO₂, and storage at 20°C a drop in free and total SO₂. Acidification of samples is effective provided the recommended methods are used.