

Résumé

L'étude réalisée pour ce travail de Bachelor porte sur l'influence sensorielle de différents acides organiques présents dans le vin. Cette étude se focalisera sur les acides : acétique, succinique, tartrique, malique et acétique. Tous ces acides jouent un rôle crucial dans la perception d'un vin. Certains acides sont présents à l'encuvage, d'autres sont des sous-produits de la fermentation alcoolique.

L'objectif principal de cette étude est de mesurer l'impact de ces acides sur les perceptions sensorielles des dégustateurs. Les méthodes analytiques ainsi que le panel de dégustation de Changins ont été utilisés. Un certain nombre de dégustations ont été réalisées afin de mesurer les acides à une concentration de 1g/L, même concentration molaire, ainsi qu'un pH similaire à 3.5. Des matrices différentes ont également été utilisées : eau, alcool 12% v.v et vin blanc.

Les résultats obtenus ont montré que chaque acide contribue de manière spécifique aux caractéristiques sensorielles d'un vin.

The study carried out for this bachelor's thesis concerns the sensory influence of different organic acids present in wine. The study will focus on acetic, succinic, tartaric, malic and acetic acids, all of which play a crucial role in the perception of a wine. Some of these acids are present in the wine during vinification, while others are by-products of alcoholic fermentation.

The main objective of this study is to measure the impact of these acids on the sensory perceptions of wine tasters. Analytical methods as well as the Changins tasting panel were used. A number of tastings were carried out in order to measure the acids at a concentration of 1g/L, the same molar concentration and a similar pH of 3.5. Different matrices were also used: water, 12% alcohol v.v. and white wine.

The results showed that each acid contributes in a specific way to the sensory characteristics of a wine.