

AV – TA

N° cat. 217

Application

Le test AV-TA est destiné à la mesure de l'acidité de titration du jus de raisin, du moût et du vin.

Méthodologie

Le test AV-TA repose sur le titrage des acides du raisin par une base puissante, l'hydroxyde de sodium.

Echantillon

Les échantillons de jus de raisin, de moût et de vin peuvent être utilisés en l'état. Le test ACCUVIN AV-TA minimise les interférences habituelles inhérentes aux échantillons colorés et troubles. Les échantillons ne doivent être ni préfiltrés ni traités à l'aide de substances supprimant les couleurs telles que le charbon actif ou la poudre polyamide. La température de l'échantillon doit être comprise entre 0°C et 35°C (32°F et 95°F).

Méthode

1. Presser la poire supérieure de la pipette-échantillonneur. Plonger l'embout de la pipette dans l'échantillon de jus de raisin, de moût ou de vin, puis relâcher pour aspirer l'échantillon. **Essuyer l'embout de la pipette pour éliminer l'excès de gouttelettes.** (Si une pipette à déplacement d'air est utilisée, régler le volume d'échantillon sur 91 µl.)
2. Ouvrir le tube d'échantillon. Transférer l'échantillon dans un tube à essai en plaçant l'embout de la pipette dans le réactif de test et en ne pressant qu'une fois la poire d'échantillonnage. Retirer la pipette avant de relâcher la poire d'échantillonnage. Seul l'échantillon présent à la pointe de la pipette sera distribué. Reboucher le capuchon du tube d'échantillonnage. Agiter. Attendre 30 s pour observer le développement d'une couleur.
3. Déterminer l'échantillon TA en g/l en comparant la couleur développée avec le nuancier sur le récipient de test. Lire la couleur du tube en tenant celui-ci à environ 2,5 cm (1 pouce) au-dessus d'un fond blanc. Si la couleur du tube à essai tombe entre deux blocs de couleur, sélectionner une valeur intermédiaire pour l'échantillon TA.

Voir **Interprétation** au dos.

Conservation

Conserver à l'abri de la lumière directe du soleil à des températures inférieures à 26,6 °C (80 °F). Le produit est satisfaisant jusqu'à la date imprimée sur l'étiquette du récipient de tubes à essai.

ACCUVIN, LLC
P.O. Box 967
Corvallis, OR 97339 Etats-Unis
Téléphone, Fax : 541-753-4568

www.ACCUVIN.com

pour toutes questions techniques : courriel : techinfo@accuvin.com

Limitations des responsabilités du revendeur : Tous les efforts ont été réalisés pour garantir que les informations contenues sur cette notice d'accompagnement et les résultats obtenus avec les bandes de test AV soient les plus exacts possibles, mais sans aucune garantie ou adaptation particulière implicite. En aucun cas, l'acheteur ne sera habilité à recevoir, et le revendeur ne pourra nullement être tenu responsable des dommages, indirects, spéciaux, accidentels ou consécutifs quels qu'en soient la nature, y compris mais sans s'y limiter, la perte de profits, les frais de fabrication ou de promotion, les frais généraux, l'atteinte à la réputation ou la perte de clientèle. Les recours de l'acheteur suite à une revendication auprès du revendeur ne dépasseront pas le prix d'achat des produits achetés, que cette revendication soit fondée sur une garantie, un contrat, un délit ou toute autre théorie.

Interprétation

L'acidité de titration dans les raisins repose principalement sur deux composés, l'acide tartrique et l'acide malique. Ces deux acides augmentent pendant le développement du grain jusqu'à véraison, puis se mettent à décliner. Si les niveaux d'acide varient selon la variété et les conditions de culture, l'acide tartrique décline lentement à mesure qu'on se rapproche du temps de récolte optimal alors que l'acide malique décline rapidement, particulièrement dans les régions vinicoles chaudes. La surveillance de l'acide de titration à mesure qu'approche la maturité optimale du raisin permet de mieux garantir un caractère variétal optimal aux vendanges.¹⁻² Les vins produits à partir de raisins dont les niveaux d'acidité totale sont devenus trop faibles ont souvent un goût fade, plat et sans caractère fruité. Un rapport sucre à acidité de titration est recommandé comme méthode d'évaluation de maturité optimale.²⁻³

La connaissance et le contrôle de l'acidité de titration (TA) sont importants dans la production des vins de qualité. L'ajustement de l'acidité de titration est important puisqu'il permet d'optimiser l'extraction des composants de saveur avant la fermentation. Pendant le traitement, la maîtrise de l'acidité de titration améliore la fermentation. La gestion post-fermentation des niveaux d'acidité entraîne un équilibre correct et améliore l'efficacité du vieillissement.⁴ La surveillance de la post-fermentation des niveaux d'acidité de titration permet également de suivre les changements indésirables provoqués aux levures ou aux bactéries.⁵

Dans les vins de qualité, on estime que la valeur optimale d'acidité totale TA pour les vins rouges s'établit entre 6 et 8 g/l d'acide tartrique (3,9 à 5,2 g/l sous forme H₂SO₄), et pour les vins blancs, entre 7 et 9 g/l d'acide tartrique (3,9 à 5,2 g/l sous forme H₂SO₄). Les vins consommés au dessert présentent habituellement une plage d'acidité de titration légèrement inférieure.

Interprétation récapitulative des principaux vins

(En raison des différences de types et de variétés de cépages, les viticulteurs et les vinificateurs doivent établir leurs interprétations finales.)

<u>TA</u> (g/l tartaric)	<u>TA</u> (g/l H ₂ SO ₄)	<u>Vendanges</u>	<u>Moût et vin</u>
• 4,0	• 2,6	Surveiller plus tôt l'année prochaine!	Envisager l'ajout d'acide.
5,0	3,3	Surveiller plus tôt l'année prochaine!	Envisager l'ajout d'acide.
6,0	3,9	Vendanger pour vins de dessert.	Fourchette basse acceptable pour les rouges, envisager l'ajout d'acide pour les blancs.
6,5	4,2	Vendanger pour vins de dessert, vendanger pour rouges tranquilles.	Acidité correcte pour le rouge, envisager l'ajout d'acide pour le blanc.
7,0	4,6	Vendanger pour vins de dessert et rouges, vendanger pour le blanc.	Acidité correcte pour les blancs et les rouges.
7,5	4,9	Vendanger pour tous les vins.	Acidité correcte pour les blancs et les rouges.
8,0	5,2	Vendanger pour tous les blancs.	Acidité correcte pour les blancs et les rouges.
8,5	5,5	Vendanger pour tous les blancs.	Acidité correcte pour les blancs, envisager une réduction de l'acidité pour les rouges.
9,0	5,9	Vendanger pour mousseux blancs.	Fourchette supérieure de l'acidité pour les blancs, envisager une réduction de l'acidité pour les rouges.
10,0	6,5	Vendanger pour mousseux blancs.	Envisager une réduction de l'acidité pour les rouges et les blancs tranquilles ; acidité correcte pour les mousseux.
• 11,0	• 7,2	Vendanger pour mousseux blancs.	Envisager une réduction de l'acidité pour les rouges et les blancs tranquilles ; acidité correcte pour les mousseux.

Références

1. Beelman, R. B. and J. F. Gallander, "Wine Deacidification," in **Advances in Food Research**, Academic Press, New York. **1979**
2. Amerine, M. A. and M. A. Joslyn, **Table Wines – The Technology of Their Production**, U. of California Press, Los Angeles. **1970**
3. Zoecklein, B, "A Review of Methode Champenoise Production" Virginia Polytechnic Institute. **2001**
4. Sowalsky, R. A., and A. C. Noble, Comparison of the effects of concentration, pH, and anion species on astringency and sourness of organic acids, *Chem. Senses*, **23**, 343-349 **1998**
5. Van de Water, L., **1984**. Personal communication
217B, November 2002