

RUBY™

1^{ère} LEVURE ŒNOLOGIQUE

SPÉCIFIQUEMENT SÉLECTIONNÉE POUR LA RÉVÉLATION DES THIOLS DANS LES VINS ROUGES, UN NOUVEAU CHAMP D'EXPLORATION S'OUVRE

Le rôle des thiols volatils dans les profils aromatiques des vins rouges a longtemps été méconnu et largement sous-estimé. Et pourtant, les thiols contribueraient de façon importante à l'intensité et à la diversité des profils aromatiques. Rigou & al (2014, INRAE, France) ont été les premiers à démontrer la corrélation entre la teneur en thiols et l'impact sensoriel spécifique dans les vins : la concentration en 4MMP est liée à l'« arôme de cassis », tandis que l'A-3MH et le 3MH agissent comme des activateurs de cette perception. L'impact des 3MH et A-3MH a également été étudié par Sibert & al (2019, AWRI, Australie) : des arômes de « fruits rouges » plus intenses sont associés à leur présence. Plus récemment, les recherches de Panzeri & al (2020, Wineland, Afrique du Sud) montrent que le 4MMP est lié aux « fruits noirs » (dont le « cassis ») et aux baies rouges (telles que la « framboise ») ; le 3MH, et plus particulièrement l'A-3MH, augmentent cette perception aromatique, apportant également des arômes de « prunes » et de « confiture de baies ».

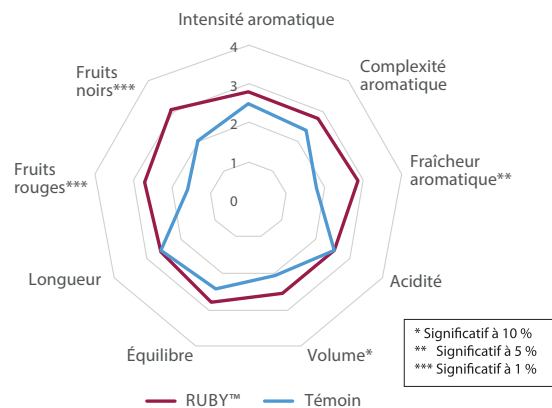
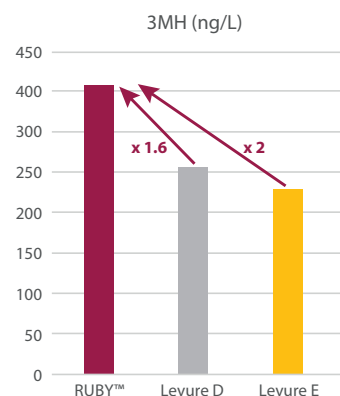
UNE SÉLECTION SPÉCIFIQUE ET ORIGINALE POUR OPTIMISER LA RÉVÉLATION DES THIOLS DANS LES ROUGES

Il a été démontré qu'Irc7 est un gène codant pour une des enzymes clés de la révélation des thiols par la levure. Ce gène existe sous plusieurs versions et la seule permettant une expression totale des enzymes impliquées dans la révélation des thiols volatils combine : les 2 formes alléliques longues (IRC7 FL) et l'absence d'une mutation (mutation responsable d'une diminution importante de l'expression des enzymes impliquées) sur ces 2 allèles. En utilisant une stratégie innovante de division cellulaire suivie d'une étude allélique, Lallemand Oenology a sélectionné une levure combinant ces deux spécificités et possédant donc une version du gène IRC7 pleinement active : RUBY™, unique sur le marché.

RÉVÉLER LES THIOLS ET LA COMPLEXITÉ VARIÉTALE DES VINS ROUGES

Au cours du millésime 2022, de multiples essais ont été réalisés à l'échelle pilote en France, Italie, Espagne et Allemagne sur différents cépages (Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, etc.), exemple sur Cabernet sauvignon (figure 1).

Figure 1 – Concentrations en thiols dans les vins mis en bouteilles vinifiés avec RUBY™ et des levures commerciales, Cabernet sauvignon, IFV Bordeaux, France (conditions initiales du moût : sucres : 265 g/L, TAV : 15.7 % vol., YAN : 51 mg/L, 25°C).



À la dégustation, les vins vinifiés avec RUBY™ présentent généralement des profils aromatiques intenses et complexes. L'analyse sensorielle des vins de Merlot (Allemagne) conduite par un jury professionnel international montre également la présence de notes de fruits rouges et noirs, avec davantage de fraîcheur aromatique et de volume en bouche, par rapport au témoin (figure 2).

Figure 2 – Analyse sensorielle réalisée par un jury professionnel international (18 dégustateurs) sur Merlot, Allemagne.

CONCLUSION

La compréhension génétique de la révélation des thiols volatils par la levure et notre expertise en sélection et caractérisation de levures sèches actives nous ont permis de sélectionner la 1^{ère} levure œnologique révélant les thiols dans les vins rouges. Les vins fermentés avec RUBY™ présentent des profils aromatiques intenses et complexes décrits par des arômes de cassis, groseille, prunes, épices et de légères notes herbacées rafraîchissantes. RUBY™ favorise également des tannins fins, une structure élégante et un agréable volume en bouche. Le choix de la levure, mais aussi la stratégie de protection, de nutrition et de gestion des températures sont des paramètres clés pour le management de la révélation des thiols volatils.

RUBY™ EST UNE INNOVATION MAJEURE DANS LA SÉLECTION DE LEVURES ŒNOLOGIQUES ET OUVRE DE NOUVELLES PERSPECTIVES PASSIONNANTES DANS LA GESTION DES VINIFICATIONS EN ROUGE.