



# CROMOENOS®



*Méthode d'analyse pour prédire l'intensité de la couleur du vin et de la qualité des tanins*



La méthode Cromoenos **est rapide, 7 minutes au lieu de 4 heures**, et prédit la couleur probable du vin à partir de raisins à l'aide de notre procédé d'extraction de la matière colorante et du software personnalisés pour chaque cépage, également développé et breveté par nous. Il prévoit également le degré de maturité des tanins, par l'indice de la maturité phénolique (IMF). Cela nous indique:

- 1 Le degré de maturité des tanins, si sont verts et astringents ou sont doux.
- 2 La proximité de la valeur maximale de la couleur probable.
- 3 L'extractabilité des anthocyanes.

Ce paramètre IMF est crucial de fixer le moment de la récolte.

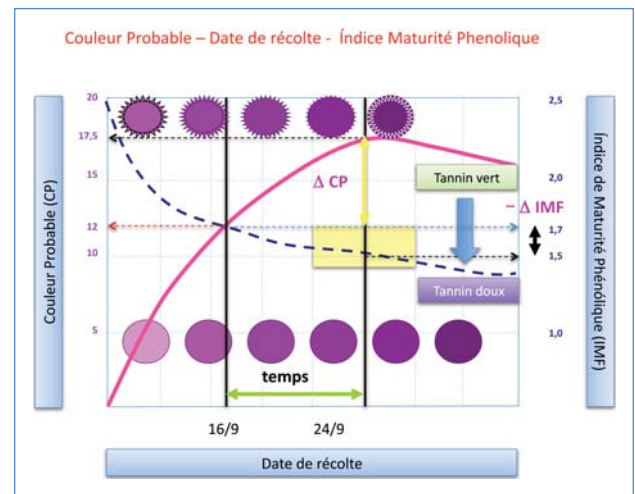
En plus de la couleur stable (après la stabilisation à froid), nous pouvons prédire la couleur après la fermentation alcoolique et malolactique et l'IPT du vin. Et on obtient directement la teneur en anthocyanes (ApH1) et des tanins totaux de raisins (méthode Dr.Glories)

Est réalisée avec du matériel de laboratoire standard, à l'exception de Thermo extracteur Cromoenos, qui est spécifique, une microcentrifugeuse 13.400 r.p.m. et les réactifs Cromoenos L'investissement n'est pas cher.

Le schéma ci-dessous et l'exemple explique clairement ces deux concepts:

## Couleur Probable du raisin (CP)

Comme le degré probable vous indique le degré alcoolique du vin que vous obtiendrez de votre raisin, la couleur probable vous prédit l'Intensité Colorante stable du vin résultant du raisin analysé. C'est à dire, on connaît d'avance les pertes de couleur lors de la vinification et stabilisation à froid.

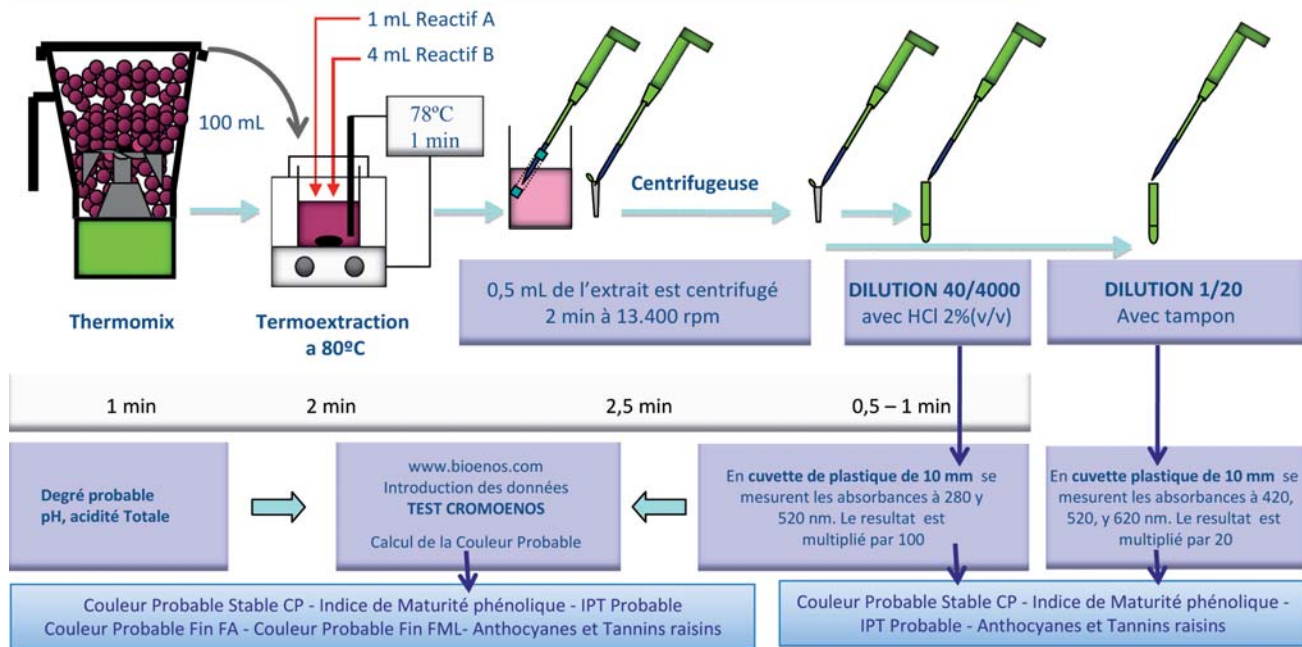


## Indice de la Maturité Phénolique (IMF)

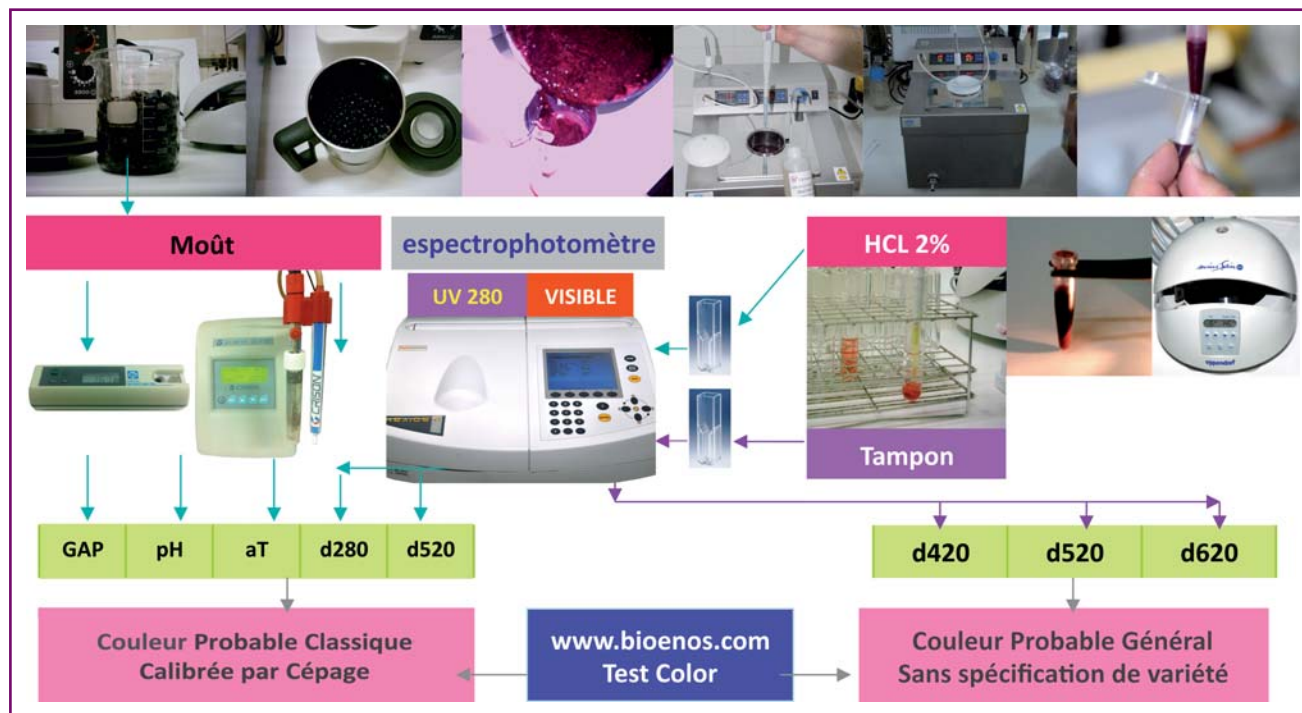
Sa valeur nous donne beaucoup d'information. Si on connaît la valeur du IMF, on sait si nous sommes près (IMF<1,6) ou loin (IMF>2) d'arriver à la valeur la plus grande de la Couleur Probable, ce qui nous permet de planifier les contrôles de maturation et de prévoir avec plus de précision la date de la vendange. Par exemple, si un raisin a 12 points de CP et un IMF de 1,7, il peut rester dans la vigne, parce qu'il peut augmenter encore sa couleur jusqu'un IMF de 1,5. La valeur du IMF est déterminante pour commencer la vendange.

## Couleur Probable Classique avec calibrage par cépage

## Couleur General



**La Couleur Probable CP vous prédit l'Intensité Colorante stable du vin résultant. CP = IC x 10.**



D'un autre côté, **à mesure que le IMF diminue, on a constaté que les tannins deviennent moins verts et astringents, mais plus doux et gras.** À partir de valeurs de 1,60, les tons verts disparaissent.

Par conséquent, le IMF nous donne une évaluation de la qualité des tannins. Selon l'exemple ci-dessus, si nous vendangeons avec un IMF de 1,7, nous allons perdre de la couleur et de la qualité, parce que le vin qui en résultera sera plus vert et astringent.

### An outil efficace pour l'évaluation de la qualité du raisin et la précise visualisation de sa vinification

Les données de CP, IMF et IPT probables obtenues avec l'analyse nous permettent de dessiner d'avance le type de vinification. En général, un IMF > 1.7 nous invite à réaliser une vinification qui évite l'extraction des tannins verts astringents (macération en froid, ou macération à 78°C ou macération courte), et à prévoir un programme de micro-oxygénation afin de combiner les tannins verts avec les anthocyanes.

Avec un IMF < 1,5 nous pouvons réaliser des maturations longues, afin d'extraire les tannins de qualité. Au cas où la CP n'est pas grande et les IPT sont bas (<45) avec un IMF < 1,5, on peut saigner et concentrer les tannins doux.

### Résumé d'applications

- 1 On peut contrôler le moment optimum de vendange avec la plus grande Intensité de Couleur Potentielle stable et le plus bas taux des tannins verts.
- 2 On peut payer le raisin selon les points de couleur et la qualité de ses tannins avec l'évaluation du Indice de Maturité Phénolique (IMF). Il est possible de trouver du raisin avec beaucoup de couleur (Cabernet, Syrah) mais avec un IMF élevé, que donnera un vin astringent.

- 3 Avec les données de IMF, CP et IPT P, mesurées à la maturation, nous pouvons visualiser la structure des tannins du vin et dessiner la vinification afin de corriger les défauts du raisin ou d'extraire tous les tannins de qualité dans le raisin.
- 4 En cas de blocages de maturation phénolique, on peut agir sur l'arrosage au moyen du contrôle du IMF, jusqu'à recommencer la maturation, s'il est possible.
- 5 Les valeurs de CP après la fermentation alcoolique tout ensemble avec la valeur de CP stable permettent l'oenologue de prévoir la chute de couleur et de dessiner le plan de micro-oxygénation afin de stabiliser l'Intensité Colorante.

[www.bioenos.com](http://www.bioenos.com)



**BIOENOS, SL**

LABORATORIOS DE INVESTIGACION ENOLOGICA

Mayor, 88 bajos  
50400 CARINENA. Zaragoza. Espagne

Personne de contact:  
José Pascual Gracia Romeo  
[bioenos@bioenos.com](mailto:bioenos@bioenos.com)  
Mobile: 639 359 618  
Téléphone: 976 620 045  
Fax: 976 622 082

Méthode colorimétrique pour la détermination de la couleur du vin à partir du raisin™.

BREVÉTÉE:

BREVET ESPAGNOL ES 20002375

BREVET EUROPÉEN EP 1324016

BREVET U.S.A. US 7,301,635

Cromoenos®, est une marque déposée par BIOENOS, S.L.