



Flavy ML et Flavy EP La réduction des phénols volatils du vin

Un traitement désormais autorisé dans l'Union Européenne



Flavy ML

Flavy EP

En collaboration avec Inter Rhône (Interprofession des vins d'appellation de la vallée du Rhône), Bucher Vaslin a mis au point un procédé permettant de réduire la teneur en phénols volatils des vins.

Les arômes négatifs de cuir, d'écurie, de sueur de cheval, d'encre, peuvent ainsi être ramenés sous le seuil de perception.



Entrée du perméat



Sortie du perméat

Les phénols volatils, issus du métabolisme de la levure *Brettanomyces*, sont responsables d'arômes associés à des odeurs de type animal.

Pour diminuer les phénols volatils du vin, Bucher Vaslin et Inter Rhône ont associé leurs compétences pour proposer une solution efficace.

Une mise en œuvre facile

Le procédé comprend deux étapes réalisées en continu :

- L'extraction des phénols volatils du vin grâce à un osmoseur Flavy ML-X.
- La rétention des phénols volatils par passage du perméat sur la colonne d'adsorbant Flavy EP.

Un procédé efficace

Le traitement permet de réduire les phénols volatils en dessous du seuil de perception, quel que soit le niveau initial de contamination.

	Concentration en phénols volatils ($\mu\text{g}\cdot\text{L}^{-1}$)		Pourcentage de réduction
	avant traitement	après traitement	
Vin 1	453	233	48 %
Vin 2	2447	280	88%
Vin 3	1409	394	72 %
Vin 4	1072	323	69 %

Un volume de 40, 50 ou 60 hl de vin peut être traité par jour, pour une diminution de 50% des phénols volatils (avec un osmoseur Flavy ML X-6, ML X-8 ou ML X-10).

Un traitement qualitatif

Un procédé traitant spécifiquement les phénols volatils :

- La structure et la couleur du vin ne sont pas modifiées.
- Sur le plan organoleptique, le vin traité est jugé positivement :
 - élimination du caractère phénolé et animal,
 - le vin est jugé plus fruité et plus complexe.

Distribué par :

Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier – BP 70028
F - 49290 Chalonnes sur Loire
Tél. +33 (0)2 41 74 50 50
Fax +33 (0)2 41 74 50 51
E-mail : commercial@buchervaslin.com

www.buchervaslin.com

Votre réussite est notre priorité