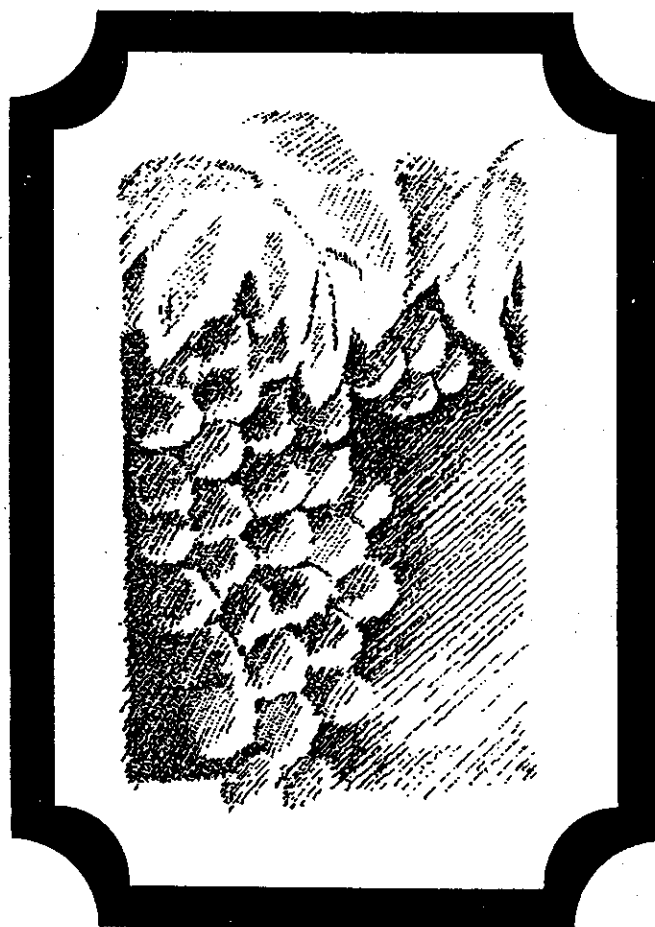


I CONGRESO INTERNACIONAL DE LA VITIVINICULTURA ATLANTICA

Isla de La Toja - Pontevedra - Galicia
15 - 19 Mayo 1994



LIBRO DE RESUMENES DE COMUNICACIONES

EFFET DE LA SOUCHE DE LEVURE SUR LES PROPRIETES
ORGANOLEPTIQUES DES VINS ISSUS DE CINQ CEPAGES
BLANCS PORTUGAIS

I. Vasconcelos^{1*}, F. Moura², M. C. P. Martins¹, M. T. Herdeiro¹,
O. Pereira², A. Castro², G. de Revel¹. ¹Escola Superior de
Biotecnologia, R. Dr. António Bernardino Almeida, 4200 Porto,
Portugal; ²Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e
Minho - Estação Experimental de Fruticultura e
Vitivinicultura, Quinta de Sergude, Felgueiras, Portugal.

Neuf souches de levures commerciales, appartenant au genre *Saccharomyces* (six souches de *S. cerevisiae* et trois souches de *S. bayanus*), ont été testées lors de la fermentation de moûts issus de cinq cépages portugais: Loureiro, Trajadura, Pedernã, Azal e Avesso. L'influence de la levure d'implantation dans la formation des alcools et des esters, composés qui jouent un rôle prépondérant dans les caractères organoleptiques des vins, a été analysée.

Des microvinifications ont été réalisées à 18°C, les moûts étant ensemencés à 25 g/hl, après débouillage statique. En plus des analyses classiques, les composés les plus importants des vins au point de vue organoleptique ont été analysés par CPG et CLHP. Une analyse sensorielle des vins a été réalisée par des dégustateurs professionnels.

Pour un même cépage la levure d'implantation semble ne pas avoir d'influence sur la teneur en alcool et sur l'acidité volatile des vins produits. Les variations des quantités produites en esters éthyliques d'acides gras (EEAG) et acétates d'alcools supérieurs (AAS) peuvent varier d'un facteur 2.1 et 4.3 respectivement, pour un même cépage; les teneurs maximales en ces esters sont observées avec les deux mêmes souches pour tous les cépages. En ce qui concerne les alcools supérieurs, les souches plus ou moins productrices diffèrent pour chaque cépage.

Une étude statistique a permis d'établir une corrélation entre l'analyse chimique et l'analyse sensorielle. D'un point de vue organoleptique, les vins préférés sont ceux moyennement riches en acides gras et en EEAG mais les plus riches en AAS.