

TANASENS

CARACTÉRISATION CHIMIQUE DE TANINS ET MESURE DE LEUR IMPACT SUR LA PERCEPTION AROMATIQUE DES VINS ROUGES

PROJET
TERMINÉ



PORTEUR DU PROJET
Laboratoire SARCO



PARTENAIRES

› Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, USC Œnologie 1366



LABELLISATION

septembre 2011

PÉRIODE DU PROJET

janvier 2012 - juin 2013
Durée : 18 mois



COÛT TOTAL DU PROJET

401 000 €

FINANCEMENT OBTENU

125 800 €

FINANCEUR

› Conseil Régional
de la Nouvelle Aquitaine

Objectifs

Le projet TANASENS se propose de développer dans un premier volet des méthodes analytiques caractérisant les tanins de raisins, ainsi que les préparations de tanins commerciaux.

Dans un deuxième volet, ce projet consiste à étudier l'influence des différentes familles de polyphénols sur les arômes fruités des vins rouges.

Enjeux

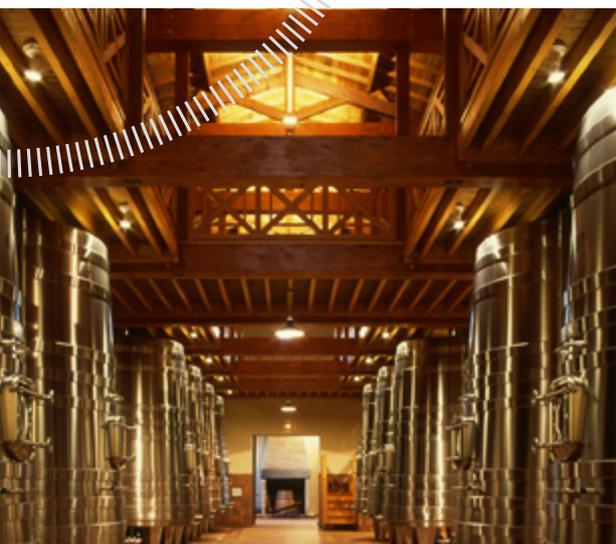
- › Approfondir les bases scientifiques sur le lien entre les tanins et les arômes
- › Développer de nouvelles méthodes d'analyses sur les tanins à destination des laboratoires œnologiques
- › Acquérir des références techniques pour la production de vins rouges fruités (réponse aux objectifs du Plan « Bordeaux Demain »)

Premières Retombées

- › Amélioration des préconisations œnologiques sur l'utilisation des tanins
- › Publication parue dans des revues scientifiques et journaux spécialisés : *Influence of phenolic compounds on the sensorial perception and volatility of red wine esters in model solution: An insight at the molecular level*
- › Valorisation de la gamme de tanins Laffort
- › Prise de conscience de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin sur la difficulté actuelle de qualification des tanins œnologiques



L'INNOVATION AU SERVICE
 DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE



Le cluster & le projet

«Ce projet a été financé en partie par le Conseil Régional d'Aquitaine, grâce à la labellisation du cluster Inno'vin. Nous avons pu recruter un post doctorant sur la durée du projet. Nous espérons des résultats très intéressants. Ces travaux sont indispensables pour notre société, car le marché des intrants œnologiques est un marché très concurrentiel.

Enfin, les rencontres techniques organisées par Inno'vin nous apportent des informations complémentaires sur les attentes des professionnels. grâce à ces éléments, nous pouvons mieux anticiper les besoins de demain.»

Virginie Moine,
 Directrice Scientifique
 LABORATOIRE SARCO

Le saviez-vous ?

Le laboratoire Sarco agréé Crédit impôt Recherche et COFRAC participe à différents travaux de recherche et développement pour la société Laffort.

« Les rencontres techniques organisées par Inno'vin nous apportent des informations complémentaires sur les attentes des professionnels. »

La société Laffort est une des premières à avoir commercialisé des tanins à l'origine issus de chêne pour l'œnologie. Aujourd'hui ces produits sont largement utilisés à travers le monde comme outils de régulation, soit pour compléter un déficit naturel dû à un manque de maturité phénolique, soit pour éliminer certaines protéines indésirables.

Abstract

The **TANASENS project** consists of studying tannin-aroma interactions in red wines. The project first aims to develop analytical methods for the characterisation of grape tannins and commercial tannin preparations. A second phase of the project will study the impact of different polyphenol families on the fruity aromas of red wines. The TANASENS project opens the door to a better management of tannin extraction during winemaking.

From now on, the scientific publication is available : *Influence of phenolic compounds on the sensorial perception and volatility of red wine esters in model solution: An insight at the molecular level.*

Inno'Vin

210 chemin de Leysotte - CS 5008

33 882 Villenave d'Ornon

Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62

Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05

Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

NOS SOUTIENS



GRAND COGNAC



BORDEAUX

