

Les goûts de moisi dans les vins sont fréquemment associés à la présence de composés organohalogénés. Leur présence peut avoir différentes origines. La prévention de l'apparition de ces déviations passe nécessairement par un contrôle rigoureux des matériaux et des ambiances en contact avec le vin.

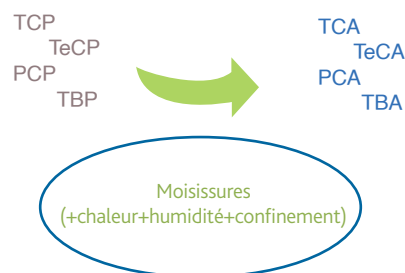
1. LES MOLÉCULES RESPONSABLES

Les haloanisoles constitués des chloroanisoles (trichloroanisole, tétrachloroanisole et pentachloroanisole) et bromoanisole (tribromoanisole) peuvent conférer au vin des caractères moisis à des teneurs extrêmement faibles.

Molécule	Seuil de perception indicatif dans les vins (en ng/L)
TCA	3
TeCA	10
PCA	4 000
TBA	4

Une étude récente a montré que le TCA pouvait avoir un effet masqueur d'arômes à des teneurs bien inférieures à son seuil de perception.

2. LES ORIGINES DES CONTAMINATION



Les haloanisoles sont issus de la transformation (méthylation) des halophénols par des moisissures.

- Le TCP peut être généré par l'utilisation de produits chlorés (ex. : lors de la fabrication de bouchons de liège ou lors du nettoyage de contenants vinaires).
- Très utilisés par le passé dans la formulation de produits de traitement fongicide des bois, le PCP et le TeCP sont aujourd'hui interdits mais fréquemment retrouvés sur les matériaux en bois anciens.
- Le TBP est un retardateur de flamme pouvant entrer dans la composition de composants électriques ou de matériaux de construction isolant.

3. PRÉVENIR LES CONTAMINATIONS

Les procédés à disposition du vinificateur pour le traitement des vins pollués sont aujourd'hui interdits ou partiellement efficaces. La prévention est donc le seul moyen de préserver les qualités organoleptiques de son produit vis-à-vis de ces pollutions.

Ainsi la recherche des haloanisoles et de leurs précurseurs les halophénols dans chacune des sources de contaminations potentielles est indispensable.

Contrôle des bouchons : dosage des haloanisoles relargables basé

Contrôle des barriques : recherche des haloanisoles et / ou halophénols sur copeaux de bois de barriques neuves ou usagées.

Contrôle d'atmosphère : recherche des haloanisoles et halophénols avec le dispositif QUICK TRAP®

Contrôle de matériaux : recherche des haloanisoles et halophénols sur tout type de matériaux en contact direct ou indirect avec le vin.