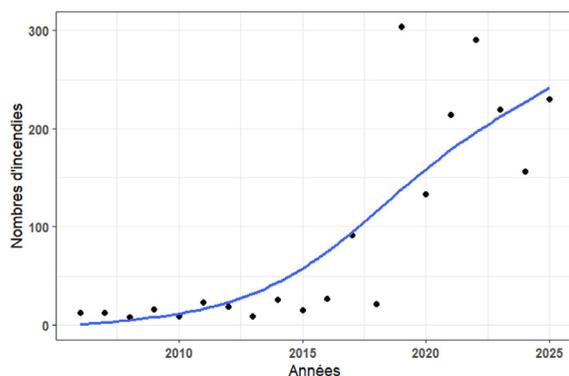
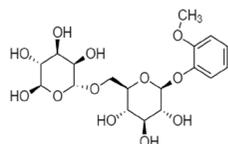


LES FEUX DE FORÊT : UN RISQUE POUR LA QUALITÉ DES VINS

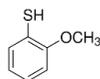
Depuis quelques années, les feux de forêt sont devenus récurrents en France avec un nombre grandissant d'incendies et des surfaces impactées de plus en plus large.



Gaïacol rutinoside



Thiol-gaïacol



Si les raisins sont touchés par la fumée pendant la maturation, le risque de « **goût de fumée** » est très élevé à cause de la genèse de **phénols volatils** glycolysés qui seront libérés au cours de l'élevage des vins, dégradant leurs qualités. Plus récemment, les **thiophénols** ont également été isolés comme étant directement responsables de cette altération du vin.



LES SOLUTIONS ANALYTIQUES D'EXCELL

Fort d'une expertise en chimie fine, le **laboratoire Excell** propose des solutions analytiques pour doser les formes libres et liées des phénols volatils ainsi que les thiophénols. Ces dosages peuvent s'effectuer sur le **raisin** ou le **moût**, pour prévenir le risque de goût de fumée ou bien sur le **vin** directement.

	Raisin	Moût	Vin
Pack « goût de fumée » (formes libres et glycolysées)	X	X	X
Thiophénols			X
Pack goût de fumée + Thiophénols			X

S'il y a eu utilisation de **retardateurs de flamme**, de possible contaminations apportées par ces produits sont à envisager avec des effets délétères pour la qualité et la stabilité du vin. Dans ce cas, le laboratoire Excell peut vous accompagner sur le dosage des :

- Composés de type HAP
- Chlorures et Sodium
- Glycols
- Screening complet