

NOTE SUR LE ROSISSEMENT DES VINS

Nature du défaut

Le rosissement des vins ou « pinking » est lié à une oxydation de pigments (leucoanthocyanidines) présents dans certains vins blancs (ou rosés très pâles). Il se manifeste par l'apparition d'une coloration gris-rose. Il survient à la suite d'un pompage ou à une filtration, lors de traitement de stabilisation ou lors de la mise en bouteilles. Les pigments formés ne sont pas décolorés par le SO₂ et ne sont pas sensibles aux variations de pH. En revanche, cette coloration rose est sensible à la lumière et disparaît en général après quelques mois en bouteille.

Détection

Le risque de rosissement est évalué au laboratoire en mesurant l'évolution après 24 H de la teinte d'un échantillon additionné d'un catalyseur d'oxydation.



Test positif

Test négatif

Facteurs favorisants

Ce rosissement oxydatif est observé surtout sur des vins jeunes, élaborés en conditions réductrices. Certains cépages y sont plus sensibles (sauvignon, viognier, muscat...).

La surmaturité et les opérations préfermentaires qui enrichissent le moût en polyphénols, comme la macération pelliculaire ou la macération sur bourbes, peuvent augmenter le risque.

Prévention / remédiation

La diminution du risque passe par la maîtrise de l'oxydation et la gestion de la charge en polyphénols du moût. Il convient donc d'éviter la trituration des raisins et de maîtriser la température. Le fractionnement des moûts lors du pressurage permet également de séparer les lots les plus fragiles. Un débourbage soigné est également souhaitable.

L'utilisation en vinification de PVPP (ou protéines de pois en bio), associée à la bentonite, diminue sensiblement la sensibilité au rosissement.

Pour les vins dont le risque est avéré, un collage à la PVPP peut s'avérer efficace. Sinon, il faut protéger le vin lors du conditionnement par l'ajout d'acide ascorbique (45 mg/l, en présence impérative de SO₂ libre).