

OTaCLEAN

Le charbon œnologique contre l'Ochratoxine A

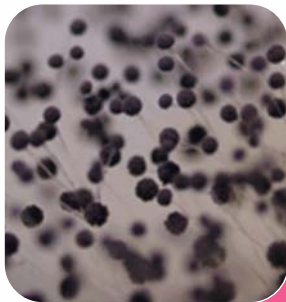
❖ Pourquoi faut-il réduire les teneurs en Ochratoxine A ?

L'Ochratoxine A (ou OTA) fait partie de ces mycotoxines reconnues pour être extrêmement néfastes pour la santé humaine (tératogène et cancérigène pour le rein et le foie chez l'animal). Les services techniques de la Communauté

Européenne se sont fortement intéressés à la présence de cette molécule dans les produits issus du raisin qui ont été dénoncés pour en contenir parfois des quantités conséquentes (jusque plus de 10µg/l dans des vins terminés).

En janvier 2005, la CE a fixé la teneur maximale des vins marchands à 2 µg/l (règlement CE N°123/2005), mais des pays comme le Canada refuse l'importation de vins dont la teneur excède 1µg/l.

Malheureusement, La présence de l'OTA dans les jus de raisin est loin d'être rare. Une étude réalisée en 1999 par la DGCCRF montrait que sur 54 échantillons analysés, 10 échantillons montraient plus de 1µg/l et 3 plus de 5µg/l.



❖ Quelle est l'origine de l'Ochratoxine ?

L'origine de l'OTA est maintenant bien connue : *Aspergillus ochraceus* et *carbonarius* sont reconnus responsables de la synthèse d'OTA dans le raisin. Comme pour bon nombre de maladies cryptogamiques de la vigne, toutes atteintes biologiques ou climatologiques favorisent le développement d'*Aspergillus* :

- blessures faites par les oiseaux, les insectes
- l'oidium
- les vers de la grappe
- l'éclatement des baies par de fortes pluies après une période de sécheresse...

L'OTA se développe quasiment en parallèle de la maturation des baies.

À la vigne, le meilleur traitement reste l'utilisation de produits phytosanitaires puis le tri des vendanges atteintes.

Néanmoins, et malgré les efforts de certains viticulteurs, il n'est pas rare de doser dans les jus des teneurs supérieures aux valeurs légales.

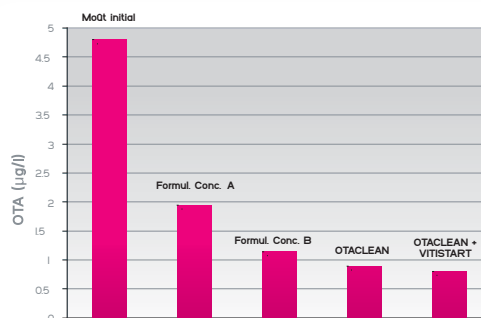
Quels sont les effets de OTACLEAN ?

OTACLEAN est un charbon qui a été spécialement

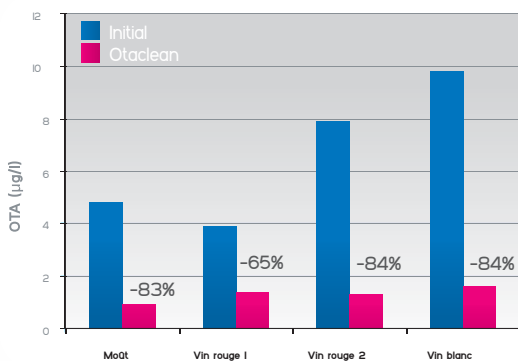
sélectionné pour ses excellentes propriétés d'adsorption vis-à-vis de l'Ochratoxine A. Il agit sans dénaturer le vin comme le font la plupart des charbons. On diminue ainsi les notes éthérée et de solvant habituellement liées au traitement par les charbons.

Exemple d'un traitement sur moût :

Moût initial	OTA (µg/l)
Formul. conc. A	4,80
Formul. conc. B	1,95
OTACLEAN	0,90
OTACLEAN + Vitistart	0,81



Exemple de traitements sur vins en fin de fermentation alcoolique :



Les résultats obtenus avec OTACLEAN sont spectaculaires, même quand les teneurs initiales en OTA sont très élevées.

Vin rouge initial	OTA (µg/l)
Formul. conc. A à 20 g/Hl	3,90
Formul. conc. A à 40 g/Hl	1,40
OTACLEAN à 20 g/Hl	0,75
OTACLEAN à 40 g/Hl	1,35
OTACLEAN à 40 g/Hl	0,58

Vin rouge initial	OTA (µg/l)
Formul. conc. B à 20 g/Hl	9,81
Formul. conc. C à 20 g/Hl	2,98
Formul. conc. C à 20 g/Hl	5,73
OTACLEAN à 20 g/Hl	1,58

Vin blanc initial	OTA (µg/l)
Formul. conc. A à 20 g/Hl	7,90
Formul. conc. A à 40 g/Hl	2,29
Formul. conc. A à 40 g/Hl	1,80
OTACLEAN à 20 g/Hl	1,26

Quels sont les effets sur la couleur des vins ?

Au-delà de son efficacité vis-à-vis de l'OTA, OTACLEAN a l'avantage d'être faiblement décolorant. Le tableau ci-dessous compare la perte d'intensité colorante (en %) due à l'utilisation de divers charbons du marché.

charbon g/Hl	OTACLEAN	charbon A	charbon B
10	10,7	16,1	14,7
20	18,1	27,9	25,4
40	32,2	43,8	39,8

OTACLEAN lutte efficacement contre l'OTA sans dénaturer la couleur du vin