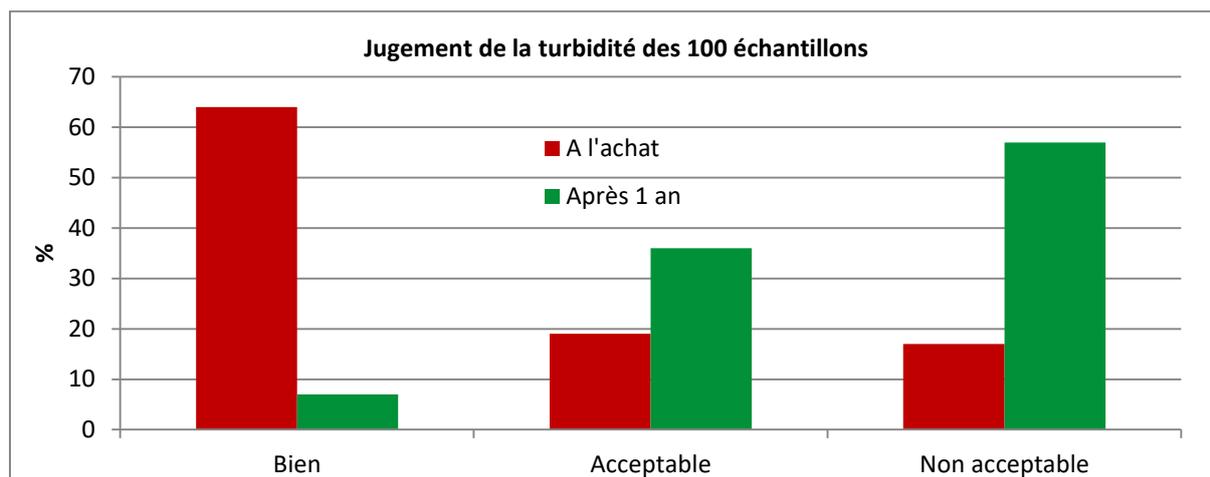


Etat des lieux (SAQ 2014/2015)



En dépit des connaissances acquises ces dernières années, l'instabilité physico-chimique reste un problème majeur du Pommeau, **puisque plus de 50 % des échantillons présentent un aspect défectueux après un an de conservation en cave**. Les difficultés sont d'autant plus sérieuses que la dégradation de l'aspect est souvent acquise dès 5 à 6 mois de bouteille.

La stabilisation physico-chimique des Pommeau doit en conséquence être une priorité absolue de tout élaborateur.

Origines de l'instabilité physico-chimique

- Formation d'un dépôt cristallin (photo) lié à la présence de sels de calcium



Les Pommeau concernés se caractérisent par une grande richesse en calcium qui résulte de l'emploi de chlorure de calcium en vue de favoriser la défécation

- Oxydation des polyphénols

Trouble brun/acaïjou plus ou moins intense qui peut générer un dépôt

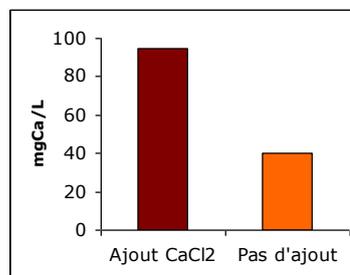
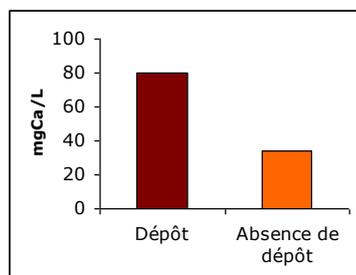


Les éléments de maîtrise

Cas de l'instabilité liée au calcium

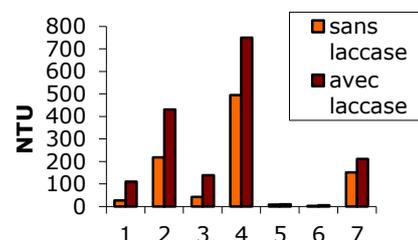
Limiter la présence de calcium en évitant l'ajout de chlorure de calcium dans le cas où la défécation est recherchée avant mutage ou, au moins, en réduisant la dose.

Si possible, préférer la clarification du moût par décantation (Cf. fiche n° 3).



Cas de l'instabilité liée à l'oxydation des polyphénols

- Travailler des fruits très sains, non surmûris, voire à peine mûrs, de façon à limiter la présence d'oxydases, en particulier de laccase synthétisée par certains champignons.
- Quelle(s) que soit(ent) la (les) variété(s) employée(s), limiter la part de variétés amères qui présentent le plus fort potentiel d'instabilité.



Variété	Bedan	Calard	Noël des Champs	Petit Jaune
Catégorie	Douce-amère	Amère	Douce-amère	Acidulée
Turbidité après 6 mois de bouteille en NTU	10	110	5	6

- Limiter les oxydations que ce soit au cours de l'élevage, au moment de la finition ou lors du conditionnement

	Conditionnement		
	Oxygéné	Normal	Désoxygéné
Turbidité après 6 mois de conservation en NTU	205	45	5

- Appliquer une procédure de finition rigoureuse (Cf. fiche n° 7).
Se méfier tout particulièrement des échantillons pour lesquels on observe une forte baisse de la teneur en polyphénols (ou mieux en flavanols) au cours de l'élevage (nécessité d'un suivi analytique).