

un appareil 2 en 1 pour un

un produit: le néphélocolorimètre

meilleur vin



DR

Améliorer la qualité d'un vin, c'est notamment mieux maîtriser le processus de vinification. Parmi les nombreux paramètres utiles à une meilleure transformation du jus de raisin en alcool, l'observation de la couleur et de la turbidité (trouble) du moût s'avère essentielle.

Ils permettent de savoir si l'évolution du moût qui se transforme en vin est correcte, si l'acidité est suffisante, si l'amertume ressentie est en relation avec l'oxydation, s'il arrive à maturité phénolique, etc. Pour qui aimerait une analyse plus précise que son seul œil, le matériel actuellement à disposition est cher. Trop cher même pour un petit viticulteur ou une petite viticultrice qui doit aussi répondre aux critères de qualité et de rentabilité pour survivre dans un milieu en pleine restructuration.



Partant de ce constat, un professeur de l'Ecole d'ingénieur-e-s de Changins, Sébastien Fabre, a fait appel à un collègue de l'Ecole d'ingénieur-e-s de Genève, Daniel Brun. L'assemblage des connaissances en œnologie de l'un à celles en électronique de l'autre a donné un grand cru: l'Oenocolor NC 233. Un néphélocolorimètre, un appareil 2 en 1, qui permet en quatre boutons de mesurer la turbidité (néphélogéométrie) et la couleur (colorimétrie) des vins et des réactions colorées. Une première dans le monde des caves, qui devrait être sur le marché début 2004. "Au début on ne pensait pas le commercialiser, mais vu le succès rencontré dans les foires professionnelles, on a changé d'avis", raconte Sébastien Fabre. Une première aussi pour la collaboration entre ces deux écoles!

Tout a commencé en 1999 par un travail de diplôme qui a démontré que, oui, il était possible de réunir les deux appareils en un. Le défi n'était pas simple puisque, pour ne prendre qu'un exemple, les méthodes de mesures de la couleur ou de la turbidité ne résultent pas d'une opération parfaitement identique. Autre défi: minimiser les coûts.

Résultat quatre ans après: un petit appareil utilisable dans une cave qui ne devrait pas coûter plus de 1500 francs. Une fois étalonné, il suffit d'y introduire la préparation de moût ou de vin, d'appuyer sur le bouton de mesure et... l'appareil donne les chiffres d'analyse à plus ou moins 2% de précision. Au viticulteur ou à la viticultrice ensuite d'interpréter ces résultats en fonction de l'évolution de la vinification, des cépages à vinifier et du nectar à créer. L'Oenocolor NC 233 ne réalise en effet pas encore le vin tout seul! Mais il peut prétendre à d'autres mesures, les deux labos y travaillent!

AG