

Incidence de l'oïdium sur la qualité du vin

Vigne

19.08.2013



L'oïdium de la vigne est une maladie insidieuse qui peut avoir un impact grave sur la qualité du produit fini.

Dès 8 % d'oïdium, des défauts organoleptiques sont perceptibles mais néanmoins corrigibles lors de la vinification. Au-delà de 15 % d'oïdium, il est illusoire de vouloir faire un vin de qualité.

Intensité oïdium (%)	5	8	15	30
Effets	Faibles (voire bénéfiques)	Défauts perceptibles	Défauts rédhibitoires	

Profils des vins

- Accroissement de la concentration en sucres et polyphénols.
- Meilleur équilibre volume/acidité.
- Apparition d'arômes de type moisi.
- Diminution des arômes fruités.
- Diminution de la sensation acide.
- Arômes types mentholés, brûlants, métalliques et herbacés.
- Sécheresse et intensité tannique très agressive.
- Amertume prononcée en fin de bouche.
- Acidité marquée.

Source : Phytoma, extrait d' une étude BASF, ICV. N°615, mai 2008

Tags:

Dossier Oidium