

EFFETS TECHNOLOGIQUES COMPARÉS D'UNE PULVÉRISATION FOLIAIRE D'AZOTE À LA VIGNE ET D'UN AJOUT DE SELS AMMONIACAUX AU MOÛT

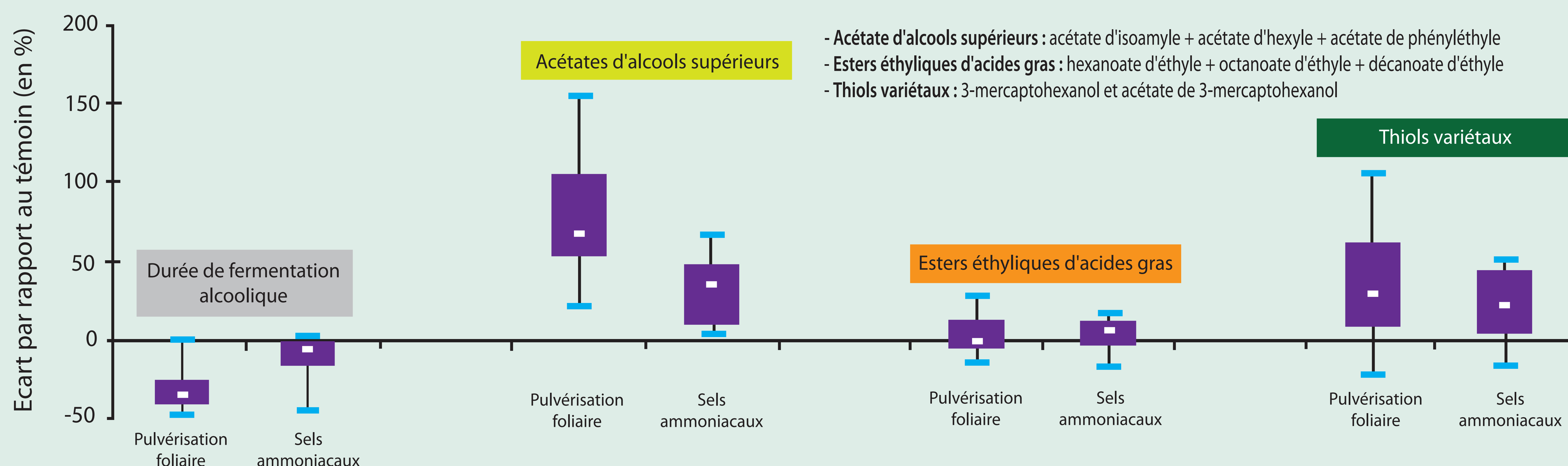
Des pulvérisations foliaires d'urée ont été pratiquées à la véraison sur des vignes de *Vitis vinifera* L. cv. Melon Blanc (Val de Loire, France) sélectionnées pour leur propension à produire régulièrement des raisins carencés en azote assimilable. En comparaison, un apport de sulfate d'ammonium au moût au moment de la vinification a été testé. Ce dernier est raisonné de sorte que les niveaux d'azote assimilable soient équivalents dans les deux moûts en début de fermentation alcoolique.

RÉSULTATS

Les apports d'azote par pulvérisation foliaire à la vigne ou par ajout de sels ammoniacaux à la cave ont conduit à des moûts plus riches en azote assimilable (+ 50 à + 150 % dans les cas considérés). Ceci a eu pour conséquence d'activer les levures durant la fermentation alcoolique, laquelle a été de fait, plus rapide. En la matière, la pulvérisation foliaire, probablement parce qu'elle s'est traduite par un accroissement simultané des fractions ammoniacales et aminées de l'azote assimilable du moût, s'est avérée être la voie la plus probante.

L'apport d'azote, que ce soit sous forme de pulvérisation foliaire d'urée à la vigne ou d'ajout de sels ammoniacaux à la cave, a permis de produire des vins significativement plus riches en acétates d'alcools supérieurs et dans la majorité des cas en thiols variétaux. Cet apport a été en revanche, sans effet significatif sur les teneurs en esters éthyliques d'acide gras. Les différences observées ont été plus prononcées avec un apport d'azote par voie foliaire.

Effets comparés d'une pulvérisation foliaire d'azote à la vigne et d'un ajout de sels ammoniacaux au moût sur la durée de la fermentation alcoolique et les teneurs en composés aromatiques dans les vins



CONCLUSION

Lorsque qu'une carence azotée des moûts de raisins est attendue, une intervention en amont à la vigne par pulvérisation foliaire d'azote à la véraison paraît mieux appropriée qu'un ajout de sels ammoniacaux en cave pour assurer une fermentation alcoolique franche et complète, une production par la levure de composés aromatiques fermentaires ou soufrés présentant un intérêt oenologique.

Ces travaux ont pu être menés grâce au soutien financier de FranceAgriMer et d'Interloire.