

AV – pH

N° cat. 201

Application

Utiliser le test AV-pH pour mesurer le pH du jus de raisin, du moût et du vin.

Méthodologie

Le test AV-pH repose sur les changements de couleur démontrés par l'indicateur de pH au bleu de bromophénol.

Echantillon

Les échantillons de jus de raisin, de moût et de vin peuvent être utilisés en l'état. La bande de test ACCUVIN AV-pH (brevet en instance) élimine les interférences habituelles inhérentes aux échantillons colorés et troubles. Les échantillons ne doivent être ni préfiltrés ni traités à l'aide de charbon actif ou de poudre polyamide. La température de l'échantillon doit être comprise entre 0°C et 35°C (32°F et 95°F). Les résultats sont le pH à 20 °C (68 °F). Les résultats de pHmètre changent de 0,1 unité de pH ou plus par tranche de dix degrés Celsius, ce qui n'est pas le cas pour ce test.

Méthode

1. Presser une fois la poire supérieure de la pipette-échantillonneur. Plonger l'embout de la pipette dans l'échantillon de jus de raisin, de moût ou de vin, puis relâcher pour aspirer l'échantillon. La poire inférieure de la pipette doit contenir de l'échantillon mais sans être remplie. (Si une pipette à déplacement d'air est préférée, régler le volume d'échantillon sur 20 • l.)
2. Transférer l'échantillon vers la couche rectangulaire absorbante au dos de la bande de test en pressant la poire supérieure de la pipette. Appliquer une légère pression sur la couche avec l'embout de la pipette. Laisser la couche absorbante absorber la gouttelette d'échantillon. Seul l'échantillon présent à la pointe de la pipette sera distribué. Attendre 3 mn pour observer le développement d'une couleur.
3. Déterminer le pH de l'échantillon en comparant la couleur développée au nuancier des couleurs sur le récipient des bandes de test. Si la couleur de la bande de test tombe entre deux blocs de couleur, sélectionner une valeur intermédiaire pour le pH de l'échantillon. (Comme les éclairages fluorescents émettent un reflet vert, il vaut mieux procéder à la comparaison sous un éclairage incandescent ou naturel.)

Interprétation

La connaissance et le contrôle du pH sont importantes dans la production des vins de qualité. La surveillance du pH à mesure que les raisins approchent de leur maturation permet de mieux garantir un caractère variétal optimal aux vendanges.¹⁻⁴ Pendant le traitement, le contrôle du pH améliore la fermentation. Après la fermentation, des niveaux inférieurs de pH augmentent l'efficacité de la clarification de la bentonite et améliorent la stabilité de la couleur.⁵ Quant au goût, les vins avec un pH plus faible montrent une dureté et une aigreur accrues.⁶ La connaissance du pH est également importante pour assurer le contrôle des niveaux d'anhydride sulfureux.⁵ Les vins au-delà de pH 3,6 présentent en outre un risque d'instabilité bactérienne.⁷

Dans les vins de qualité, on considère que la valeur de pH optimale pour les vins rouges s'établit entre 3,3 et 3,6, et 3,1 et 3,4 pour les vins blancs. Les vins consommés au dessert présentent habituellement une fourchette de pH légèrement inférieure.⁸

Voir le **Tableau récapitulatif d'interprétation** au dos.

Conservation

Conserver à l'abri de la lumière directe du soleil à des températures inférieures à 26,6 °C (80 °F). Le produit est satisfaisant jusqu'à la date imprimée sur l'étiquette du récipient de bandes de test.

ACCUVIN, LLC
P.O. Box 967
Corvallis, OR 97339 Etats-Unis
Téléphone, Fax : 541-753-4568

www.ACCUVIN.com

pour toutes questions techniques : courriel : techinfo@accuvin.com

Limitations des responsabilités du revendeur : Tous les efforts ont été réalisés pour garantir que les informations contenues sur cette notice d'accompagnement et les résultats obtenus avec les bandes de test AV soient les plus exacts possibles, mais sans aucune garantie ou adaptation particulière implicite. En aucun cas, l'acheteur ne sera habilité à recevoir, et le revendeur ne pourra nullement être tenu responsable, des dommages indirects, spéciaux, accidentels ou consécutifs quels qu'en soient la nature, y compris mais sans s'y limiter, la perte de profits, les frais de fabrication ou de promotion, les frais généraux, l'atteinte à la réputation ou la perte de clientèle. Les recours des acheteurs suite à une revendication auprès du revendeur ne dépasseront pas le prix d'achat des produits achetés, que cette revendication soit fondée sur une garantie, un contrat, un délit ou toute autre théorie.

Interprétation récapitulative des principaux vins

(En raison des différences de types et de variétés de cépages, les viticulteurs et les vinificateurs doivent établir leurs interprétations finales.)

pH	<u>Vendanges</u>	<u>Moût et vin</u>
<3,0	Retarder la vendange.	
3,0	Retarder la vendange.	SO2 2,4 fois aussi efficace qu'au pH 3,4 ; MLF sera lente.
3,1	Retarder la vendange pour les rouges ; envisager la vendange pour les blancs si sucres > 21 %.	SO2 2,0 aussi efficace qu'au pH 3,4 ; MLF sera lente ; envisager l'augmentation de l'inoculat de levure ; valeur inférieure de la fourchette courante pour les blancs.
3,2	Retarder la vendange pour les rouges ; ramassage pour les blancs si sucres > 20 %.	SO2 1,6 fois aussi efficace qu'au pH 3,4 ; MLF sera sans doute lente.
3,3	Ramassage permis pour les rouges si sucres > 23 % ; ramassage pour les blancs si sucres > 19 %.	SO2 1,2 fois aussi efficace qu'au pH 3,4 ; valeur inférieure de la fourchette courante pour les rouges.
3,4	Ramassage permis pour les rouges si sucres > 22 % ; ramassage pour les blancs si sucres > 18 %.	Le taux de MLF certainement correct ; valeur supérieure de la fourchette courante pour les blancs.
3,5	Ramassage permis pour les rouges si sucres > 21 % ; ramassage pour les blancs si sucres > 17 %.	SO2 seulement 0,8 fois aussi efficace qu'au pH 3,4 ; taux MLF correct ;
3,6	Ramassage permis pour les rouges si sucres > 20 %	SO2 seulement 0,6 fois aussi efficace qu'au pH 3,4 ; taux MLF correct ; valeur supérieure de la fourchette courante pour les rouges.
3,7	Ramassage permis pour les rouges même si sucres à 18 % seulement.	SO2 seulement 0,5 fois aussi efficace qu'au pH 3,4 ; un ajout d'acide est sans doute requis avant la fermentation.
3,8	Envisager la vendange immédiat, la qualité déclinant même avec un % de sucre inférieur.	SO2 seulement 0,4 fois aussi efficace qu'au pH 3,4 ; un ajout d'acide est sans doute requis avant la fermentation ; risque d'instabilité bactérienne.
3,9	Envisager la vendange immédiat, la qualité déclinant même avec un % de sucre faible.	SO2 seulement 0,3 fois aussi efficace qu'au pH 3,4 ; un ajout d'acide est sans doute requis avant la fermentation ; risque d'instabilité bactérienne.
4,0	Surveiller plus tôt l'année prochaine !	SO2 seulement 0,25 fois aussi efficace dans le moût qu'au pH 3,4 ; risque élevé d'instabilité bactérienne.
>4,0	Surveiller plus tôt l'année prochaine !	

Références

1. Coombe, B. G., R. J. Dundon, and A. W. S. Short, Indices of sugar-acidity as ripeness criteria for winegrapes, J. Sci. Food Agr. **3**, 495-502
2. van Rooyen, P. C., L. P. Ellis, and C. S. DuPlessis, Interactions between grape maturity and quality for Pinotage and Cabernet Sauvignon wines from four locations, S. Afr. Enol. Vitic. **5**, 29 – 34
3. Boulton, R. B., V. L. Singleton, L. F. Bisson, and R. E. Kunkee, **Principles and Practices of Winemaking**, Chapman and Hall, New York (1996)
4. Cooke, G. M., and H. Berg, A re-examination of table wine processing practices in California. I. Grape standards, grape and juice treatment and fermentation, Am. J. Enol. Vitic. **34**, 249 – 256 (1983)
5. Zoeklein, B. W., K. C. Fugelsang, B. H. Gump, and F. S. Nury, **Wine Analysis and Production**, Chapman and Hall, New York (1995)
6. Sowalsky, R. A., and A. C. Noble, Comparison of the effects of concentration, pH, and anion species on astringency and sourness of organic acids, Chem. Senses, **23**, 343-349 (1998)
7. Butzke, C. E., Acidity, pH, and potassium for grapegrowers, Practical Winery and Vineyard, 10-16 (Sep/Oct 1997)
8. Margalit, Y., **Winery Technology and Operations**, The Wine Appreciation Guild, San Francisco (1996)