



SARCO

L'expertise analytique







Caractérisation des défauts GMT/ACF*

1 PROBLÉMATIQUE

Depuis une quinzaine d'années des défauts moisissureux (GMT* = Goûts Moisissureux) et fongiques (ACF* = Arôme de Champignon Frais) ont fait leur apparition dans nos vignobles, avec une **recrudescence de ces problèmes au cours des dernières années** :

- Les composés responsables de ces défauts sont nombreux et peuvent varier en fonction du cépage, de la région et des conditions climatiques du millésime.
- Ils sont toujours associés à un mauvais état sanitaire de la vendange, mais sont le plus souvent liés à des foyers de pourriture de cœur de grappe, ce qui rend leur détection difficile au vignoble.
- Certains ne sont retrouvés qu'au niveau des raisins et/ou des moûts, mais d'autres peuvent persister et nuire à la qualité du vin.

2 L'EXPERTISE ANALYTIQUE

Composés	Descripteurs	Méthode d'analyse	Matrices analysables	Délais
 (-)-géosmine*	terre humide, betterave	SBSE/GC/MS	RAISINS, MOÛTS & VINS	24 à 48 heures
 2-méthylisobornéol (MIB)	terreux, camphré	SBSE/GC/MS		
 1-octèn-3-one	champignons, sous-bois	SPME/GC/MS		
 2-isopropyl-3-méthoxypyrazine (IPMP)	terreux, végétal	SPME/GC/MS		

3 L'EXPERTISE ŒNOLOGIQUE

- ✓ Détection des parcelles/lots à risque.
- ✓ Choix des traitements et orientation des vinifications.
- ✓ Validation des achats.

Un diagnostic précoce permet d'anticiper et de raisonner les opérations et/ou traitements œnologiques.



* Paramètres sous accréditation Cofrac