

Les arômes du vin

L'arôme d'un vin résulte de l'équilibre entre des composés issus de différentes familles chimiques ayant pour origine le cépage (arôme variétal), les conditions fermentaires et/ou les conditions d'élevage.



FURANONES

Composés ³	Descripteurs	Sp Vin Rouge
Furanéol	confiture de fraise	60 µg/L
Humofuranéol	fruits confiturés	40 µg/L



THIOLS VOLATILS

Composés ¹	Descripteurs	Sp Eau
4-Méthyl-4-mercaptopentan-2-one	buis	0,8 ng/L
3-Mercaptohexanol	pampleousse	60 ng/L
Acétate de 3-mercaptohexyl	fruit de la passion	4 ng/L



COMPOSÉS DU BOIS

Composés ³	Descripteurs	Sp Vin Rouge
<i>trans</i> -Nonénal	bois frais, planche	0,25 µg/L
<i>cis/trans</i> -Whiskylactone	noix de coco	125 µg/L
Eugénol	épicé, clou de girofle	500 µg/L
Iso-Eugénol	épicé, clou de girofle	750 µg/L
Maltol	caramel	30 µg/L
Vanilline	vanillé	320 µg/L
Furfural	amande	20 000 µg/L
5-Méthylfurfural	amande grillée	45 000 µg/L
2-Furfurthiol ¹	café torréfié	0,0004 µg/L
Gaïacol	fumé	75 µg/L
4-Méthylgaiacol	fumé, médicamenteux	65 µg/L

✓ Certaines de ces molécules étant sensibles à l'oxydation, ces analyses peuvent être complétées par le dosage de composés réducteurs tel que le glutathion (nous consulter).

Composés ³	Descripteurs	Sp Vin Rouge
Linalol	rose	50 µg/L
Géranol	rose	130 µg/L
Nérol	rose	400 µg/L
α-Terpinéol	muguet	400 µg/L
Citronellol	citronnelle	18 µg/L



TERPÈNES

Composés ³	Descripteurs	Sp Vin Rouge
β-ionone	violette	1,2 µg/L
β-damascénone	compote de pomme	7 µg/L



DÉRIVÉS C13

Composés ²	Descripteurs	Sp Vin blanc
Acétate d'isoamyle	banane	2,7 mg/L
Acétate d'hexyle	poire	2,4 mg/L
Acétate de phényléthyle	rose	6,0 mg/L
2-Phényléthanol	rose, floral	20 mg/L
Propanoate d'éthyle	cerise	2,1 mg/L
2-Méthylpropanoate d'éthyle	fraise	1,8 mg/L
Butanoate d'éthyle	ananas	0,4 mg/L
2-Méthylbutanoate d'éthyle	fraise (chimique)	5,6 mg/L
Hexanoate d'éthyle	pomme verte	1,4 mg/L
Octanoate d'éthyle	floral	1,1 mg/L
Décanoate d'éthyle	floral	1,5 mg/L



AROMES FERMENTAIRES

✓ Ces dosages peuvent être couplés à une analyse sensorielle par notre panel d'experts constitué de docteurs en œnologie, d'aromaticiens et d'œnologues.