

CATALOGUE ANALYSES ŒNOLOGIQUES 2024

L'analyse fine en œnologie révolutionne le pilotage des procédés : validation des intrants et des pratiques œnologiques, pilotage précis des fermentations en fonction de la matière première, optimisation de la réserve aromatique lors des assemblages, contrôle des défauts et de leur apparition...

Ces nombreuses applications complètent l'analyse sensorielle et confortent le travail de l'œnologue.

Contactez nos chimistes et œnologues : ils sont à votre disposition pour échanger sur vos besoins et évaluer avec vous l'opportunité de ces analyses dans votre contexte.

Légende

Matrices



Analyses sur raisins et moûts



Analyses sur vins

Applications



Composés aromatiques positifs



Composés aromatiques négatifs



Précurseurs de composés aromatiques positifs



Précurseurs de composés aromatiques négatifs



Facteurs nutritionnels de la levure (cinétique de fermentation et production d'arômes) et métabolites levuriens



Antioxydant ou marqueur d'oxydation

NB : la classification composé négatif/composé positif ou molécules d'intérêt / défaut peut être réductrice, l'impact des molécules étant dépendante de leur concentration et du milieu dans lequel elles se trouvent.

Méthodes analytiques



Nos analyses reposent sur les techniques de spectrométrie de masse, couplées à la chromatographie liquide ou gazeuse (LC-MS, C-MS).



Les analyses marquées de ce symbole bénéficient de la méthode de **dilution isotopique**. La dilution isotopique est une technique d'analyse quantitative reposant sur l'usage d'étalons internes spécifiques qui améliore significativement la justesse et la répétabilité des résultats obtenus.

Cette technique repose sur la capacité de synthèse des molécules étalons, savoir-faire unique de NYSEOS.

Code	Matrice	Molécules analysées	Applications
THIOLS ET AUTRES COMPOSES SOUFRES			
VA-2THIOLS		3MH et 3MHA <i>3-sulfanylhéxanol (3MH), acétate de 3-sulfanylhéxyle (3MHA)</i>	  Pamplemousse Fruit de la passion
VA-THIOLS.OX		% DE 3MH ET 3MHA OXYDE <i>En complément de l'analyse du 3MH et du 3MHA</i>	  Thiols / Oxydation
VA-4MMP		4MMP <i>4-méthyl-4-sulfanylpentan-2-one (4MMP)</i>	  Buis / Cassis
VA-3THIOLS		MENU 3 THIOLS <i>3MH et 3MHA + 4MMP</i>	  Pamplemousse Fruit de la passion Buis / Cassis
VA-BMT		BENZYLTHIOL (BT)	  Thiols / Pierre à fusil / Silex
VA-FFT		FURFURLIOL (FFT)	  Thiols / Bois / Café Torréfié / Grillé
VA-5THIOLS		MENU 5 THIOLS <i>3MH et 3MHA + 4MMP + BT + FFT</i>	  Thiols
VA-PRTHI		PRECURSEURS DE THIOLS <i>cystéine-3SH, cystéinyl-glycine-3SH, γ-glutamyl-cystéine-3SH, glutathion-3SH, cystéine-4SMP et glutathion-4SMP</i>	  Précurseurs de Thiols
VA-C6		COMPOSES EN C6 <i>(E)-2-hexénal, (E)-2-hexénol, (Z)-3-hexénol</i>	  Précurseurs de Thiols Végétal, herbe coupée
VA-PRTHI-AL		PRECURSEURS DU 3MH COMPLEMENTAIRE <i>cystéinyl-glycine-3SH-al, γ-glutamyl-cystéine-3SH-al et glutathion-3SH-al</i>	  Précurseurs de Thiols
VA-DMS		DMS <i>Sulfure de diméthyle</i>	  Sous-bois / Truffe Exhausteur du fruité
VA-PDMS		POTENTIEL EN SULFURE DE DIMETHYLE <i>Mesure indirecte du Sulfure de diméthyle après libération chimique</i>	  Précurseurs du DMS
VA-SMM		S-METHYLMETHIONINE	  Précurseur du DMS
VA-GSH		GLUTATHION	  Antioxydant / Oxydation
VA-GSH.OX		GLUTATHION TOTAL <i>Analyse du GSH sous forme libre et forme oxydée en disulfure</i>	  Antioxydant / Oxydation
VA-SL2		SOUFRES LEGERS <i>2-mercaptoéthanol, Ethanethiol, Méthanethiol et sulfure d'hydrogène</i>	  Œuf pourri / Oignon / Croupi
VA-METH		METHIONOL <i>3-(méthylthio)-1-propanol</i>	  Chou cuit
VA-SL3		MENU REDUCTION (13 molécules) <i>Sulfure d'hydrogène, Methanthiol, Ethanthiol, 2-mercaptoéthanol, 2-(méthylthio)-1-éthanol, 3-(méthylthio)-1-propanol, 5-(2-hydroxyéthyl)-4-méthylthiazole, benzothiazole, diéthyl disulfide, diéthyl sulfide, diméthyl disulfide, éthyl thioacétate et méthyl thioacétate</i>	  Réduction
VA-CYS		CYSTEINE	  Antioxydant / Oxydation
VA-MENU-ANTIOX		MENU ANTI-OXYDANT <i>Glutathion, Cystéine</i>	  Antioxydant / Oxydation
LIPIDES			
VA-STEROL		STEROLS <i>β-sitostérol, Ergostérol, Stigmastanol, Stigmastérol,</i>	  Cinétique de fermentation Production d'arômes
VA-AGL		ACIDES GRAS LIBRES (12 molécules) <i>Hexanoic acid, Octanoic acid, Decanoic acid, Lauric acid, Myristic acid, Palmitic acid, Palmitoleic acid, Stearic acid, Oleic acid, Linoleic acid, γ-Linolenic acid et Arachidic acid</i>	  Cinétique de fermentation Production d'arômes
VA-MENU-LIP		MENU LIPIDES <i>Regroupe les analyses VA-STEROL et VA-AGL</i>	  Cinétique de fermentation Production d'arômes

Code	Matrice	Molécules analysées	Applications
AUTRES COMPOSANTES CLEFS DE L'AROME			
VA-TERP		TERPENOLS (7 molécules) <i>Linalol, Géraniol, Nérol, Citronelol, α-Terpinéol, cis-Rose Oxyde et trans-Rose Oxyde</i>	 → Floral / Muscaté
VA-ESTERS		ESTERS (12 molécules) <i>acétate d'hexyle, acétate d'isoamyle, acétate de 2-phényléthyle, décanoate d'éthyle, hexanoate d'éthyle, octanoate d'éthyle, butanoate d'éthyle, 2-hydroxypropanoate d'éthyle, 3-hydroxybutanoate d'éthyle, 2-méthylbutanoate d'éthyle, 2-méthylpropanoate d'éthyle, 2-hydroxyisocaproate d'éthyle</i>	 → Fruité
VA-ALCOOL		ALCOOLS SUPERIEURS (7 molécules) <i>2-phényléthanol, propanol, isobutanol, butanol, somme 2-methyl butanol et 3-methyl butanol et hexanol</i>	 → Précurseurs d'esters
VA-C13		C13-NORISOPRENOIDES <i>β-damascénone, α-ionone, β-ionone, TDN</i>	 → Violette / Kérosène
VA-PYR	 	PYRAZINES (dont IBMP) <i>2-isobutyl-3-méthoxypyrazine, 2-ethyl-3-méthoxypyrazine, 2-isopropyl-3-méthoxypyrazine, 2-secbutyl-3-méthoxypyrazine</i>	 → Poivron vert / Petits pois
VA-BOISE		MARQUEURS DU BOISE (16 molécules) <i>4-methyl guaiacol, 5-methyl furfural, cis-isoegenol, cis-whiskey lactone, ethyl vanillin, eugenol, furfural, guaiacol, maltol, o-cresol, syringaldehyde, syringol, trans-2-nonenal, trans-isoegenol, trans-whiskey lactone et vanillin</i>	 → Boisé / Vanillé / Fumé
VA-ROTUN	 	ROTUNDONE	 → Poivré
VA-FRUITE		MENU FRUITE (25 molécules) <i>VA-ESTERS + VA-C13 + VA-TERP + IBMP + 2-phényléthanol</i>	 → Fruité
VA-FRUITE-3		MENU FRUITE ET ALCOOLS SUPERIEURS (31 molécules) <i>VA-ESTERS + VA-C13 + VA-TERP + IBMP + VA-ALCOOL</i>	 → Fruité
VA-FRUITE-2		MENU FRUITE ET BOISE (51 molécules) <i>VA-FRUITE + VA-BOISE + VA-DMS + VA-PYR + furanéol + homofuranéol</i>	 → Fruité
VA-GLYENZ		PRECURSEURS GLYCOSIDIQUES <i>Analyse des molécules libérées (C13 / Terpènes / Alcools / Phénols)</i>	 → Précurseurs d'arômes
VA-AMINOA		ACIDES AMINES <i>acide L-aspartique, acide L-glutamique, acide γ-aminobutyrique, L-alanine, L-arginine, L-asparagine, L-cystéine, L-glutamine, L-glycine, L-histidine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-méthionine, L-phénylalanine, L-proline, L-sérine, L-thréonine, L-tryptophane, L-tyrosine, L-valine</i>	  Cinétique de fermentation Production d'arômes
VA-ACIDE		ACIDES CHAINES COURTES <i>acide butanoïque, acide hexanoïque, acide octanoïque, acide decanoïque</i>	 → Rance / Parmesan
VA-AH	 	ESTERS TARTRIQUES D'ACIDES HYDROXYCINNAMIQUES ET DU GRP <i>acide t-caféoyl tartrique, acide t-p-coumaroyl tartrique, acide t-p-féruloyl tartrique, GRP (Grape Reaction Product)</i>	  Oxydation
PHENOLS			
VA-PHEN2		ETHYLS PHENOLS <i>4-éthylguaiacol, 4-éthylphénol</i>	 → Ecurie / Clou de girofle / Epicée
VA-PHEN4		ETHYLS ET VINYLS PHENOLS <i>4-éthylguaiacol, 4-éthylphénol, 4-vinylguaiacol, 4-vinylphénol</i>	 → Ecurie / Clou de girofle / Gouache
VA-AH2		ACIDES PHENOLS <i>acide férulique, acide p-coumarique</i>	  Précurseurs de phénols volatils
VA-MENU-PHEN		MENU PHENOLS <i>VA-PHEN4 + VA-AH2</i>	 → Ecurie / Clou de girofle / Gouache  Précurseurs de phénols

Code	Matrice	Molécules analysées	Applications
CONTAMINANTS ET AUTRES COMPOSES A L'ORIGINE DE DEFAULTS			
VA-HA		HALOHANISOLES 2,3,4,5,6-pentachloroanisole (PCA) 2,3,4,6-tetrachloroanisole (TeCA) 2,4,6-trichloroanisole (TCA) 2,4,6-tribromoanisole (TBA)	 Odeur de moisi / « goût de bouchon »
VA-HP		HALOPHENOLS et LINDANE 2,3,4,5,6-pentachlorophénol (PCP), 2,3,4,6-tétrachlorophénol (TeCP), 2,4,6-trichlorophénol (TCP), 2,4,6-tribromophénol (TBP)	 Précurseurs de « goût de bouchon » 
VA-HA-HP		HALOHANISOLES, HALOPHENOLS et LINDANE	 Précurseurs / Odeur de moisi / « goût de bouchon » 
VA-2AAP		2-AMINOACETOPHENONE	 Savonneux / Cire d'abeille
VA-ALDE2		2-PHENYLACETALDEHYDE ET DU METHIONAL	 Oxydation / Miel / Pomme de terre
VA-ALDE		ALDEHYDES (16 molécules) 2,4-décadiénal, 2-méthylbutanal, 2-méthylpropanal, 3-méthylbutanal, 5-méthylfurfural, benzaldéhyde, décanal, furfural, heptanal, hexanal, méthional, nonanal, octanal, pentanal, 2-phénylacétaldéhyde, trans-2-nonénal	 Oxydation
VA-MND		MND 3-methyl-2,4-nonanedione	 Herbe séchée / Pruneau
VA-GMT		GEOSMINE	 Goût moisi terreux / Terre humide
VA-ACF2		1-OCTEN-3-ONE	 Arôme de champignon frais / Sous-bois
VA-ACF		1-OCTEN-3-OL	 Arôme de champignon frais / Sous-bois
VA-GH		2-BROMO-PARA-CRESOL	 Goût d'huitre / Crustacés / Vase
VA-DIACETYLE		DIACETYLE TOTAL butane-2,3-dione	 Beurre
VA-GDF-LIB		GOÛT DE FUMEE : MOLECULES LIBRES 4-méthylguaïacol, 4-méthylsyringol, gaïacol, m-crésol, o-crésol, p-crésol et syringol	 Fumée
VA-GDF-TOT		GOÛT DE FUMEE : TOTAL (LIBRES + LIES) 4-méthylguaïacol, 4-méthylsyringol, gaïacol, m-crésol, o-crésol, p-crésol et syringol (après hydrolyse des composés liés)	 Fumée / Précurseurs 
VA-GDS		GOÛT DE SOURIS 2-acétyl-1-pyrroline (APY), 2-acétyl-1,4,5,6-tétrahydropyridine (ATHP) et 2-éthyl-3,4,5,6-tétrahydropyridine (ETHP)	 Goût de souris
VA-MENU-DEFAULT		MENU DEFAULTS 1-octén-3-ol, 2-aminoacétophénone, 2-bromo-p-crésol, 2,3,4,5,6-pentachloroanisole, 2,3,4,6-tetrachloroanisole, 2,4,6-tribromoanisole, 2,4,6-trichloroanisole, 4-éthylguaïacol, 4-éthylphénol, 4-vinylguaïacol, 4-vinylphénol, géosmine, indole, 2-aminoacetophenone	 Recherche de défauts

La liste des paramètres analysée n'est pas exhaustive :

Contactez-nous pour toute demande



✉ contact@nyseos.fr

☎ 04 67 72 06 41

Site du groupe ICV
La Jasse de Maurin
34970 LATTES

www.nyseos.fr