



Contrôle personnalisé

Avec plus de 2.500 fûts et 700 cuves de fermentation d'une tonne pendant les vendanges, Cindy Cosco, directrice du laboratoire de vinification personnalisée de Crushpad Wines, doit gérer une grande diversité de raisins et de vins. Un analyseur multiparamètre lui permet d'obtenir rapidement les données dont elle a besoin, et une solution de communication par internet lui donnera la possibilité de contrôler des opérations de vendange et de vinification réalisées dans la région de Bordeaux, en France.



Cindy Cosco, directrice du laboratoire Crushpad Wines

C'est moi qui l'ai fait

Faire soi-même un vin est devenu un plaisir très recherché par ceux et celles qui souhaitent voir leur nom sur l'étiquette d'un vin de qualité, mais qui n'ont pas la vigne et les installations requises pour réaliser ce rêve. Basée en Californie, la société Crushpad Wines répond à cette demande, et propose des services et des installations où chaque client peut devenir vigneron.

À partir des fruits des meilleures vignes, l'équipe de vinification Crushpad déjà très réputée dans le secteur viticole produit de petites quantités d'après les spécifications de chaque client. Le service inclut la formation et l'assistance, prend en charge les opérations les plus longues, et permet aux clients de participer à la magie de la vinification sans s'absenter de leur travail habituel.

Analyses et décisions rapides

Pendant que les vignerons travaillent, il faut que quelqu'un suive chaque vin en cours de vinification. Diverses opérations et décisions, telles que le contrôle de la qualité des raisins, le suivi de la fermentation et le choix du moment de la mise en bouteille, sont rapidement

renseignées par le laboratoire Crushpad dirigé par Cindy Cosco.

Avec plus de 2.500 fûts et plus de 700 cuves de fermentation d'une tonne chacune à surveiller, C. Cosco a rapidement perçu tous les avantages offerts par une solution d'analyse rapide FOSS.

Facile à utiliser, l'instrument lui permet de gérer rapidement une quantité impressionnante d'analyses et d'obtenir des résultats fiables et rapides. Ils servent à réaliser plusieurs opérations essentielles, telles que l'échantillonnage de la vigne, le choix des dates de vendange, le suivi de la fermentation. Basé sur la spectroscopie infrarouge par transformée de Fourier (IRTF), ce procédé robuste et efficace mesure simultanément plusieurs paramètres qualitatifs du moût et des échantillons de vin.

L'instrument utilisé par Crushpad analyse jusqu'à six paramètres par échantillon, ce qui autorise un flux de données largement supérieur aux méthodes d'analyse conventionnelles. « Lorsque vous pensez qu'en deux minutes vous obtenez six analyses différentes et le temps qu'il fallait pour les faire une à une en laboratoire,

on croit rêver » déclare C. Cosco. « Nous traitons environ 120 échantillons par jour, soit 720 analyses. En une année, cela représente plus de 34.000 analyses individuelles ».

Des milliers de vins différents

Une telle rapidité d'analyse joue un rôle crucial dans la gestion de chaque vin. C. Cosco explique que la rapidité des analyses autorise un processus d'analyse plus efficace. De plus, la grande reproductibilité des résultats évite les variations mineures qui peuvent intervenir lorsque plusieurs analyses sont réalisées par différents techniciens de laboratoire.

Des résultats rapides et fiables sont vitaux pour toutes les décisions clés de la vinification, et surtout en cas de problème. « Nous avons besoin d'une analyse en temps réel et c'est exactement ce que le système FOSS nous donne », explique C. Cosco. « Il minimise la durée des travaux en chimie humide, telles que les analyses enzymatiques, les titrages, etc. mais surtout pour contrôler les niveaux d'acide malique et du glucose/ fructose. Il permet donc de maintenir la qualité et le style de vin que chaque client a spécifié ».

Contrairement au concept traditionnel basé sur des variétés spécifiques produites localement, Crushpad propose d'utiliser des raisins provenant des vignes de Californie, du Washington et de l'Oregon. Cette offre étendue nécessite une rigueur extrême que l'instrument d'analyse prend en charge grâce à des ajustements fins des calibrages fournis, d'après les analyses de référence existantes sur les différentes sources. « Avec un tel nombre de vignobles et de variétés, les calibrages basés sur nos propres analyses de référence nous donnent les garanties nécessaires » précise-elle.

CrushPad Wines

Crushpad est un service de vinification personnalisée basé dans la vallée de Napa, San Francisco, et à Saint-Émilion, dans la région de Bordeaux.

Avec plus de 5.000 clients, réunissant des amateurs avertis, des vigneron, des négociants et des restaurants réputés, Crushpad se spécialise dans la production de vins de haute qualité en petits volumes, à partir de raisins de classe mondiale sélectionnés en Californie et dans la région de Bordeaux.

La société a été créée en 2004 par des vétérans de l'industrie viticole et des réfugiés du secteur technologique qui souhaitent libérer la viticulture de son environnement figé et exclusif. Avec Crushpad, n'importe qui peut devenir vigneron. Pour en savoir plus, visitez www.crushpadwine.com

La qualité des calibrages standard fournis avec le système simplifie considérablement le travail d'adaptation des calibrages fins. Ces calibrages standard sont obtenus par des calculs dits "globaux" basés sur une importante quantité de données extraites de milliers d'échantillons provenant de toutes les régions viticoles du monde. Donc par exemple, pour connaître la teneur en alcool, vous pouvez être

« L'analyseur FOSS nous permet d'analyser plus de cent échantillons par jour et de contrôler efficacement des milliers de lots de vin individuels de manière systématique ».

certain que les mesures obtenues sont basées sur un groupe de données représentatives.

L'utilisabilité de l'instrument contribue également à gérer efficacement une telle qualité d'analyses. « Il est facile à utiliser et à nettoyer », constate C. Cosco qui ajoute que cet analyseur est compact et esthétique, pratique et ne nécessite aucun réactif chimique, – ce qui est un avantage évident pour tout laboratoire. De petits échantillons suffisent, ce qui est un atout important lorsque vous devez analyser des lots en quantité limitée.

Concernant son expérience d'utilisatrice, elle conclut : « L'analyseur FOSS nous permet d'analyser plus de cent échantillons par jour et de contrôler efficacement des milliers de lots de vin individuels de manière systématique ».

Un logiciel de réseau pour le village viticole mondial

En plus de son site californien, Crushpad a créé une société de vinification à Saint-Émilion (Bordeaux), dont les raisins proviennent des vignes réputées du terroir local, incluant Margaux, Haut-Médoc, Saint-Émilion, Canon,

Fronsac et Côtes de Castillon.

Le laboratoire Crushpad à San Francisco n'analyse pas de raisins cultivés dans la région de Bordeaux, mais le nouveau logiciel de réseau proposé avec l'analyseur offre de remarquables possibilités pour de futures opérations. « Si nous avons besoin de contrôler des raisins et des échantillons de vin en France, nous pourrions nous connecter à un autre instrument grâce au nouveau logiciel de communication à distance installé ici dans notre laboratoire en Californie », explique C. Cosco.

Des vignes de la vallée de Napa en Californie jusqu'à celles du Haut-Médoc, quelle que soit la provenance des vins, le laboratoire Crushpad pourra analyser et contrôler des milliers de vins créés par une clientèle croissante de vignerons amateurs.

par Richard Mills, FOSS (rim@foss.dk)

Analyse IRTF et connexion à distance

Les instruments d'analyses standard utilisant la technologie IRTF fournissent aux vignerons les données essentielles dont ils ont besoin sur place pour prendre des décisions, telles que quand récolter, comment contrôler la fermentation, quand mettre en bouteille.

Les méthodes d'analyses conventionnelles nécessitent plusieurs équipements et environ 20 minutes pour déterminer un seul paramètre qualitatif. Par contre, l'analyse IRTF évalue en deux minutes les principaux paramètres qualitatifs du moût frais, du moût de fermentation et du vin. Les mesures courantes incluent : sucre, pH, acide total, glucose/fructose, acide malique, éthanol, acide volatile et couleur.

Le logiciel de réseau disponible pour les solutions œnologiques FOSS permet à un expert basé dans un centre spécialisé de contrôler et de gérer les instruments à distance. Cette option s'adresse plus particulièrement aux vignerons qui ne connaissent pas bien le calibrage des instruments d'analyse IRTF et qui préfèrent laisser à un expert la configuration et le contrôle de leur instrument.

Pour d'autres informations sur les solutions œnologiques FOSS, veuillez visiter le site www.foss.dk/wine