

LES SULFITES LIBRES DANS LE VIN. EST-CE PROBLÉMATIQUE ? PEUT-ON LES ÉLIMINER ?

DISTRIBUTION VINEARIUS A COMMANDÉ UNE ANALYSE SUR LA TENEUR DES SULFITES LIBRES DANS LE VIN APRÈS LE PROCESSUS D'AÉRATION PAR LE DECANTUS™

MONTRÉAL, LE XXX SEPTEMBRE 2010 : – Distribution Vinearius inc., distributeur de l'aérateur de vin **DECANTUS™**, a mandaté les Laboratoires Maska inc. (Maska) de St-Hyacinthe, pour l'analyse des sulfites libres (SO₂ libre) contenus dans un échantillonnage de neuf vins. Le seul laboratoire d'analyses privé, dédié aux domaines brassicole, vinicole et cidricole dans le Nord-Est de l'Amérique, Maska a été référé à Vinearius par les dirigeants des laboratoires de la SAQ. Rappelons que le **DECANTUS™** est un aérateur de vin qui permet de révéler le bouquet, le goût et les arômes du vin en quelques secondes seulement en utilisant le principe de Bernoulli – un scientifique suisse, par lequel la pression réduite de l'écoulement du vin aspire l'air par les tubes fins diagonaux à l'intérieur de l'aérateur.

AVANT DE PROCÉDER AUX RÉSULTATS DES ANALYSES, SIGNALONS CE QUE SONT LES SULFITES, CE À QUOI ILS SERVENT ET S'ILS ONT UNE INCIDENCE SUR LA SANTÉ

Ce sel de l'acide sulfureux possède plusieurs noms – soufre, SO₂, anhydride sulfureux, dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, comprimé Capden, conservateur E220. Autant de noms pour signifier un agent de conservation.

Les sulfites sont présents à presque toutes les étapes de la production du vin. Ils sont assimilés, transformés, dégradés ou évaporés au fil du processus. Toutefois, là où il semble y avoir le plus d'effet pour le consommateur, c'est qu'au moment de l'embouteillage on en ajoute pour protéger le vin lors du transport et pour sa conservation. Cela évite la détérioration rapide du vin et, dans certains cas, le redémarrage de la fermentation. Les sulfites libres (actifs) sont ceux qu'on ajoute au vin, tandis que les sulfites combinés sont d'anciens sulfites libres qui, avec le temps, se sont intégrés à la structure moléculaire du vin. Les sulfites combinés (inactifs) seraient plus facilement digestibles et auraient moins d'effets secondaires (ex : mal de tête).

Selon Santé Canada (www.sc-hc.gc.ca), ... les sulfites sont l'un des neuf allergènes alimentaires les plus courants qui entraînent des réactions indésirables sévères. Bien que les sulfites ne causent pas une véritable réaction allergique, les personnes qui y sont sensibles peuvent éprouver des réactions similaires à celles associées aux allergies alimentaires. Le risque de souffrir d'une intolérance et d'autres formes de réactions aux sulfites est plus élevé chez les asthmatiques (http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/fa-aa/allergen_sulphites-sulfites-fra.php)... De façon plus concrète, il n'est pas inhabituel de rencontrer des gens qui se plaignent de maux de tête et d'estomac lorsqu'ils boivent du vin rouge.

DES RÉSULTATS PROBANTS

Les Laboratoires Maska ont testé neuf vins, choisis au hasard à la SAQ, soit trois américains (deux rouges et un blanc), deux français (un rouge et un blanc), deux espagnols (rouge) et deux italiens (rouge). Les tests ont été effectués en triplicata et les vins aérés une fois à l'aide de l'aérateur **DECANTUS™**. Les vins américains contenant entre 16,96 et 21,92 mg/l de sulfites libres ont vu une réduction de ces derniers variant de 64 % à 72 %. Les vins français affichant 18,24 et 18,72 mg/l de sulfites libres ont subi une réduction de 33 % et 73 % respectivement.










Les sulfites libres dans les vins espagnols dont les étiquettes indiquent 14,40 et 16 mg/l de cet agent ont diminué de 48 % et 50 %. Finalement, les vins italiens contenant 11,20 et 12,80 mg/l ont démontré une réduction de 33 % et 45 %.

En résumé, l'utilisation de l'aérateur **DECANTUS™** a démontré une moyenne de réduction des sulfites libres de 56 %, ce qui confirme l'effet bénéfique de l'oxygénation sur le vin. Selon Lucie Chabot, présidente de Distribution Vinearius inc., « Depuis quelques mois déjà, nous recevons des commentaires et témoignages de consommateurs à l'effet que le goût du vin devient plus fin et soyeux et que leurs maux de tête et d'estomac s'étaient estompés suite à l'utilisation de l'aérateur.. »

Comme presque tous les vins ont besoin d'aération, mais que peu de gens s'en donnent la peine car l'utilisation de la carafe peut exiger quelques heures, le **DECANTUS™** est donc la solution idéale.

VINEARIUS

Analyses chimiques réalisées par Laboratoires Maska inc.
Le seul laboratoire d'analyses privé, dédié aux domaines brassicole, vinicole et cidricole dans le nord-est de l'Amérique.
SO₂ (sulfites libres) Août 2010

Vin échantillonné	Pays	SO ₂ libre (mg/L) *		Variation	
		Normal	Aéré **	mg/L	%
● Cabernet-Sauvignon Gallo Family Vineyards Californie 2008		16,96	6,14	-10,82	-64%
● Cabernet-Sauvignon Sterling Vintner's Collection Central Coast 2007		21,92	6,14	-15,78	-72%
● Ménage à Trois Folie à Deux Californie 2009		18,24	5,68	-12,56	-69%
● Comte André de Monpezat Cahors 2007		18,72	5,07	-13,65	-73%
● Viognier Domaine Cazal-Viel 2008		18,24	12,28	-5,96	-33%
● Laguna de la Nava Gran Reserva Valdepeñas 2004		16,00	8,00	-8,00	-50%
● Monasterio de Las Vinas Gran Reserva Carinena 2001		14,40	7,52	-6,88	-48%
● Toar Masi Veronese i.g.t. 2005		11,20	6,14	-5,06	-45%
● Il Ducale Ruffino Toscana i.g.t. 2006		12,80	8,60	-4,20	-33%
				Moyenne	-56%

* Tests effectués en triplicata

** Aéré 1 fois à l'aide de l'aérateur de vin Decantus

À PROPOS DES LABORATOIRES MASKA INC.

Fondés en 1996, les Laboratoires Maska Inc., en plus de posséder une solide expertise analytique et microbiologique dans les domaines agro-alimentaire, nutraceutique et pharmacologique, sont les seuls laboratoires indépendants dans la région du Nord-Est de l'Amérique spécialisés dans les domaines brassicole, vinicole et cidricole.

L'entreprise bénéficie des 25 années d'expérience de son président, le chimiste Réjean J. Tremblay, dans les laboratoires d'analyses et plus spécifiquement celles du vin. Membre de l'Ordre des Chimistes du Québec, de la Société canadienne de chimie et de l'Institut de chimie du Canada, il a développé des cours sur la fabrication et la qualité des vins. Il maîtrise toutes les techniques d'analyses selon les normes des méthodes reconnues (AOAC, ASBC, OIV et SMEWW). Il a aussi développé un cours sur la fabrication du vin.

À PROPOS DE DISTRIBUTION VINEARIUS

Distributeur des aérateurs de marque **DECANTUS™** dans l'Est du Canada, Vinearius a débuté ses opérations en mars 2010 avec le lancement de son produit au Salon des Vins et Spiritueux au Palais des Congrès de Montréal. Depuis, plus d'une centaine de restaurateurs et vignobles du Québec utilisent l'aérateur **DECANTUS™** pour leur service de vin. Les aérateurs sont distribués à travers un réseau de boutiques, restaurants et vignobles du Québec. La liste complète des détaillants est disponible à www.vinearius.com.

DEMANDES D'ENTREVUES

Pour toute demande d'entrevue avec Lucie Chabot, présidente de Distribution Vinearius inc., il suffit de communiquer avec l'Agence Sonia Gagnon.

– 30 –

RENSEIGNEMENTS :

Nicole Desmarais

Agence Sonia Gagnon

514.768.6743

ndesmarais@soniagagnon.com

relationspubliques@soniagagnon.com