

WQS Color

outil oenologique

Mesurer objectivement la couleur du vin

La couleur est un paramètre clé de la qualité des vins, directement perceptible par le dégustateur ou le consommateur. Les méthodes employées dans la filière viticole pour contrôler ce paramètre s'appuient essentiellement sur des mesures d'absorbances à 420, 520 et 620 nm, qui ne permettent pas de définir de façon objective la couleur. Le modèle de représentation de la couleur CIELab en revanche, permet de caractériser précisément la couleur telle que perçue par l'oeil, grâce aux coordonnées cartésiennes $L^*a^*b^*$ et aux coordonnées polaires $L^*C^*h^*$. L'analyseur Color est un colorimètre portable qui mesure la couleur dans ce système de référence en se basant sur la technologie de la réflectance. De nombreuses applications peuvent être couvertes avec cet analyseur comme par exemple la définition d'une couleur « cible » à atteindre ou encore le « pilotage » de la couleur durant l'élaboration du vin grâce à des contrôles en temps réel au chai.



LES FONCTIONNALITÉS PREMIUM INCLUENT :

- Technologie basée sur le principe de la réflectance
- Mesure précise et en temps réel réalisée sur un échantillon seul ou en comparaison avec un standard
- Résultats exprimés en coordonnées $L^*a^*b^*$ et $L^*C^*h^*$ selon le modèle CIELab
- Valeurs fortement corrélées avec celles obtenues à partir du spectre visible selon la méthode recommandée par l'OIV
- Calibration intégrée
- Une seule cuve de mesure en verre (0,5 cm) quelle que soit la couleur de vin analysé (blanc, rosé ou rouge)
- Pas de préparation d'échantillon nécessaire
- Portable, compact, léger, grande flexibilité
- Possibilité de stocker jusqu'à 350 mesures et d'enregistrer jusqu'à 30 couleurs de référence

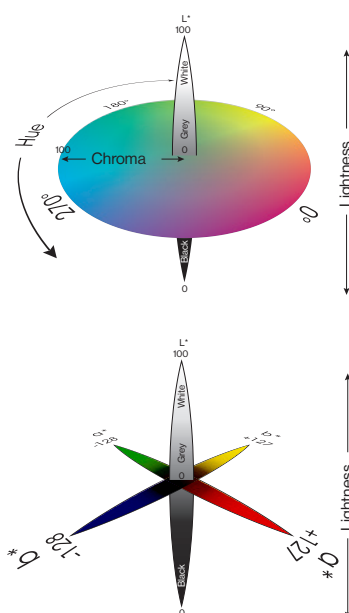




Les coordonnées de la couleur:

Les coordonnées $L^*a^*b^*$ et $L^*C^*h^*$ permettent de caractériser différentes composantes de la couleur.

- L^* représente la clarté avec des valeurs de 0 (noir) à 100 (blanc). Plus la valeur L^* est faible, plus la couleur est « foncée », plus L^* augmente, plus la couleur « s'éclaircit »
- L'axe a^* va du vert ($a < 0$) au rouge ($a > 0$). Plus la valeur a^* augmente, plus il y a de composante rouge dans la couleur
- L'axe b^* va du bleu ($b < 0$) au jaune ($b > 0$). Plus la valeur b^* augmente, plus il y a de jaune dans la couleur du vin
- L'axe C^* représente la chromaticité ou saturation allant de 0 au centre du cercle (couleur non-saturée, neutre) à 100 à l'extrémité du cercle (couleur à saturation ou couleur pure)
- L'axe h^* représente la nuance. Mesures angulaires allant de 0° (rouge) à 90° (jaune), 180° (vert), 270° (bleu) et revenant à 0°



Applications:

- Evaluation du potentiel couleur des raisins : millésime, cépage, comparaison d'une année sur l'autre
- Suivi de l'extraction de la couleur pour blancs, rosés et rouges lors des étapes pré-fermentaires : macération pelliculaire, macération à chaud, thermovinification
- Correction de la couleur sur moûts ou sur vins finis : collages, impact du SO_2
- Stabilisation de la couleur : test de collage, suivi d'élevage en fût, suivi de micro-oxygénation, test d'addition de SO_2
- Obtention de la couleur finale visée par comparaison à un échantillon de référence : assemblage, définition d'un objectif couleur dans un cahier des charges, négociation prix d'achat selon appréciation de la couleur

En bref

Le Color est le premier colorimètre portable adapté au domaine du vin, utilisable en temps réel directement au chai. Il représente donc une alternative de choix aux pratiques actuelles qui consistent à prélever un échantillon, l'apporter dans un laboratoire, l'analyser et récupérer les résultats analytiques au bout d'un certain laps de temps. Cela permet de se prémunir de toute évolution de la couleur pouvant se développer suite à une prise d'oxygène lors de l'échantillonnage ou suite au délai d'analyse.