

# AromaLoc préserve les arômes fermentaires

**Après de longues années de développement, la société AromaLoc lance son système permettant d'éviter la fuite des composés aromatiques volatils en même temps que le CO<sub>2</sub> durant la fermentation alcoolique.**

Éviter la perte des arômes volatils au cours de la fermentation, c'est ce sur quoi travaille le professeur américain Dick Jones depuis près de dix ans. En 2016, *Réussir Vigne* présentait dans ses colonnes le prototype du scientifique (*Réussir Vigne* n° 232, septembre 2016). Quatre ans après, son procédé est développé, breveté et commercialisé. Pour rappel, l'idée ingénieuse de cet ancien professeur de pneumologie est de filtrer grâce à une membrane les gaz qui sortent de la cuve, en ne laissant s'échapper que le

CO<sub>2</sub>. Les molécules aromatiques, plus grosses, sont quant à elles gardées dans la cuve. « *La perte d'arômes dans une cuve classique peut dépasser les 50 % et déprécier la qualité du vin fini* », observe Dick Jones.

**Une méthode non-invasive, facile à utiliser et bon marché**

Ainsi le système AromaLoc récupère le gaz de l'espace de tête de la cuve, capte les composés aromatiques et les renvoie dans l'espace de tête. Cela permet non seulement de les conserver, mais



**LE SYSTÈME AROMALOC** se présente comme un boîtier en inox fixé au dessus de la cuve.

aussi de maintenir une concentration importante en haut de la cuve, ce qui évite l'évaporation de nouveaux composés. « *Nous avons cherché à avoir une méthode non-invasive qui ne perturbe pas l'itinéraire de fermentation, facile à utiliser, bon marché et peu énergivore* », explique le professeur américain.

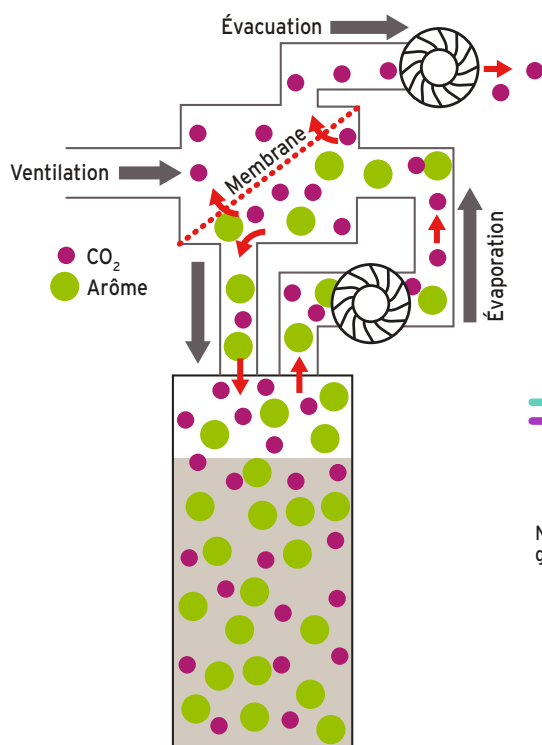
AromaLoc se présente comme une boîte en inox de 9 kg et de 30 cm de côté, branchée sur du 12 V et raccordée au haut de la cuve. Le système se met en route au moment du pic de CO<sub>2</sub> et opère jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. La machine actuelle est adaptée à des cuves contenant jusqu'à 50 hl de moût.

**Les vins traités sont jugés plus fruités, souples et agréables**

Des analyses de vin réalisées par chromatographie en phase gazeuse (spectrométrie de masse) ont montré une augmentation de la concentration en molécules aromatiques dans les modalités traitées avec l'AromaLoc. En particulier les éthyles et acétates d'ester, généralement liés aux caractères fruités. Les alcools de fusel, responsables de mauvais goût, sont quant à eux moins bien préservés, ce qui explique que les dégustateurs jugent les modalités AromaLoc plus fruitées mais aussi plus souples et agréables.

Outre les États-Unis, de nouvelles expérimentations auront lieu cette année en Allemagne et au Canada. Le système AromaLoc n'est pas encore distribué en France, mais l'entreprise se dit intéressée pour travailler avec un importateur ou même en direct avec des producteurs français qui auraient envie de tester le procédé. « *Nous serions également très heureux de pouvoir collaborer avec des instituts techniques français intéressés par notre technologie* », laisse savoir le dirigeant. **XAVIER DELBECQUE**

**PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT D'AROMALOC**



Une membrane perméable au CO<sub>2</sub> discrimine les différents composés gazeux issus de la fermentation alcoolique. Les composés aromatiques restent dans la cuve et le dioxyde de carbone est évacué.

**DÉGUSTATION** Le caractère fruité ressort davantage dans les modalités AromaLoc

