

**Technique** → A côté des procédés d'acidification chimique et d'utilisation de résine échangeuse d'ions, une troisième technique permet désormais de diminuer le pH des vins.

## Acidifier les vins par électrodialyse

**C**ampagne après campagne, c'est une tendance qui se confirme : le pH des vins augmente. En cause, le réchauffement climatique mais aussi l'encépagement, le degré de maturité à la récolte, le recours à la macération pré-fermentaire à chaud (MPC) dans le traitement de volumes importants : *"une partie de l'élévation du pH est liée à l'évolution des pratiques viticoles et des techniques œnologiques"*, explique François Boudou, le directeur de l'Institut Coopératif du Vin (ICV) pour le secteur de l'Hérault.

Pour abaisser le pH de leurs vins, les viticulteurs utilisent fréquemment l'acide tartrique (acidification chimique) ou parfois une colonne de résine polymérisée (traitement aux échangeurs d'ions). Mais, depuis peu, une nouvelle alternative s'offre à eux : l'acidification par traitement électro-membranaire (électrodialyse à membranes bipolaires). Pour présenter cette nouvelle technique, le groupe ICV et les sociétés (Enodia, la division œnologique d'Eurodia Industrie basée à Pertuis (Vaucluse), et Gemstab ont organisé une démonstration suivie d'une dégustation des vins soumis à ce procédé à la cave coopérative du Pouget (Hérault), le 26 mars.

### "Une méthode physique"

La technique d'ajustement du pH par électrodialyse a été mise au point par la société (Enodia, en collaboration avec l'unité expérimentale de Pech Rouge de l'Inra de Montpellier. Récompensé d'une médaille d'or au Palmarès de l'Innovation du Sitevi en 2007, ce procédé ne sera pas immédiatement commercialisé. Il devra attendre une évolution du règlement européen sur les pratiques œnologiques. Ce sera chose faite en janvier 2011.

L'originalité de l'acidification des vins par traitement électro-membranaire ? C'est une méthode physique d'extraction ionique qui, grâce à l'action d'un champ électrique, permet de corriger les excès de potassium, principal responsable d'un pH élevé, dans les moûts ou les vins. *"On peut abaisser le pH de 0,1 à 0,6 unité sans additif chimique et sans altération du produit"*, indique la société (Enodia.

### Résultats qualitatifs

La dégustation de vins à l'issue de la démonstration a permis de constater *"une évolution qui va plutôt dans le bon sens avec notam-*



Les organisateurs de cette démonstration devant l'installation d'électrodialyse. De g. à d. : François Boudou, Fabien Réquillard, Patrick Labry, directeur de la cave du Pouget et Eric Lecoœuvre, directeur de Gemstab.

ment une action sur la fraîcheur et la couleur des rosés", note François Boudou. Et, à la différence de l'acide tartrique, l'acidification par le traitement électro-membranaire ne s'accompagne pas d'un durcissement des vins lorsque la diminution du pH est substantielle.

Pour le directeur de l'ICV 34, le sujet de la maîtrise des pH dans la région *"mérite que l'on s'y attarde"* et la technique d'ajustement du pH par électrodialyse proposée par (Enodia a de quoi séduire. *"Elle est efficace et semble pour le futur une réelle alternative à l'acide tartrique et aux résines"*.

### "0,8 euro/hl"

Jusqu'à maintenant, l'investissement nécessaire pour acquérir le matériel a pu constituer un frein à l'adoption de cette technique dans le vignoble : il faut compter environ 135 000 euros pour un appareil avec un débit de 15 hl/h (la gamme proposée par (Enodia couvre des débits de 15 hl/h à 200 hl/h).

Mais, le contexte a changé et aujourd'hui *"l'augmentation du prix de l'acide tartrique rend la technique d'électrodialyse compétitive"*, explique Fabien Réquillard, ingénieur agronome chez (Enodia. *"Concrètement, en termes de coût de fonctionnement, le recours à cette technique engage à des frais de 0,8 à 0,9 euro/hl hors investissement en matériel contre plus d'un euro/hl avec l'utilisation d'acide tartrique"*. Et, précise-t-il, *"le matériel est rentabilisé sur sept à huit ans"*. Avant de s'engager dans des investissements conséquents, les viticulteurs ont la possibilité de faire appel à un prestataire de service : la société Gemstab dont le siège est à Marguerittes (Gard). Dans ce cas, selon les volumes traités, il en coûtera entre 4 et 7 euros/hl aux vigneron.

Marie Corbel