

## PARTICULARITÉS DE LA VINIFICATION DE VINS ROSÉS

**Chioru Ana**

Université de Montpellier, France

Chioru Ana : ana\_chioru@yahoo.com

**Sommaire :** La couleur est l'un des critères fondamentaux d'appréciation d'un vin rosé. Comme le rappelle VIVAS (1999) dans son ouvrage sur les oxydations dans les moûts, l'exposition prolongée à l'air se traduit par un brunissement plus ou moins accentué. L'origine de ces mécanismes d'oxydations est attribuée à la présence d'une enzyme appelée tyrosinase ou plus communément polyphénoloxydase (PPO). Parmi les constituants du raisin, les composés phénoliques de la baie étaient majoritairement impliqués dans les phénomènes d'oxydation. Ce sont donc ces mêmes composés responsables de la couleur qui sont transformés lors de l'oxydation des moûts. D'où l'importance de pouvoir gérer ce phénomène.

**Mots-clés :** vin rosé, moût, oxydations, brunissement, couleur, polyphénols.