



**RENCONTRES**  
17<sup>e</sup> RENCONTRES RHODANIENNES  
**RHODANIENNES**  
JEUDI 02 AVRIL 2015

*Connaissez-vous le « goût de souris » ?*

*Nicolas RICHARD*

**R** INTER RHÔNE  
Interprofession des Vins A.O.C. Côtes du Rhône & Vallée du Rhône



Bonjour,  
Vous m'aviez  
oubliée ?  
Me revoilà !

1. *Détection*
2. *Origine*
3. *Curatif*

# Kesako ?



## Les goûts de souris

### Altérations du vin

## Nouvelle définition : molécules impliquées + perceptions sensorielles

<b>ATHP</b>	2-Acetyl-tetrahydropyridine
<b>ETHP</b>	2-Ethyl-tetrahydropyridine
<b>APY</b>	2-Acetyl-1-pyrroline



# 1. Détection

Rétro-olfaction : après déglutition

...rarement au nez, mais ça arrive

Longueur en bouche extrême !!

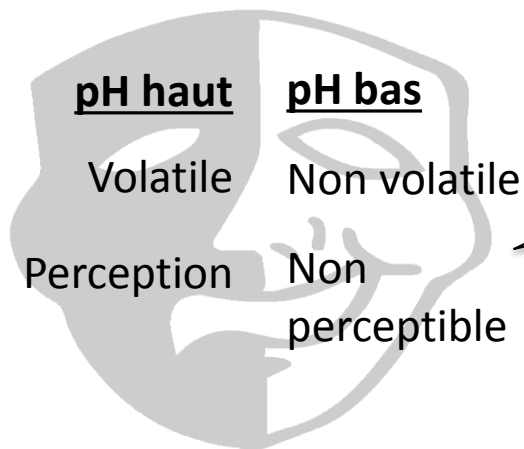
3 familles aromatiques :

- Pop-corn / tortilla / riz cuit
- Urine de souris / animalerie
- Peau de saucisson / Vomi

*Atelier  
dégustation  
avec  
Virginie à  
14h !*



# ATHP, une molécule à deux visages :



Salive  
→ montée du pH

Détection en cave

- Main séchée
- Bicarbonate de soude

au nez !

[www.EspaceKid.com](http://www.EspaceKid.com)



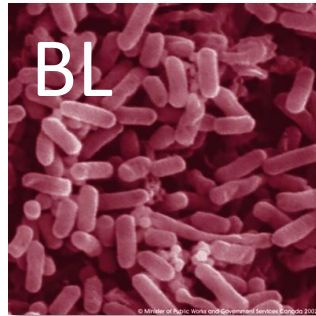
## Ok, mais les autres molécules ?

Dosage en labo

- Le quantitatif n'est pas encore au point
- Semi-quantitatif lié au sensoriel en cours de développement

## 2. Origine

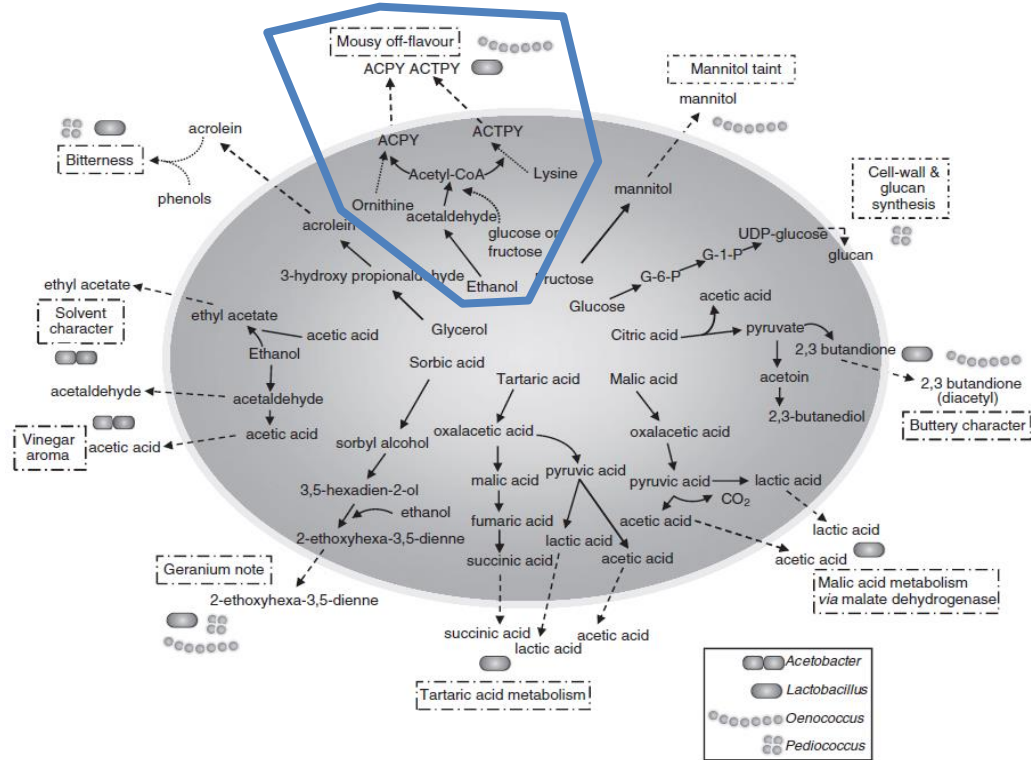
Questions et hypothèses de départ :



Absence  
de SO<sub>2</sub>  
actif



# Voie métabolique la plus décrite :



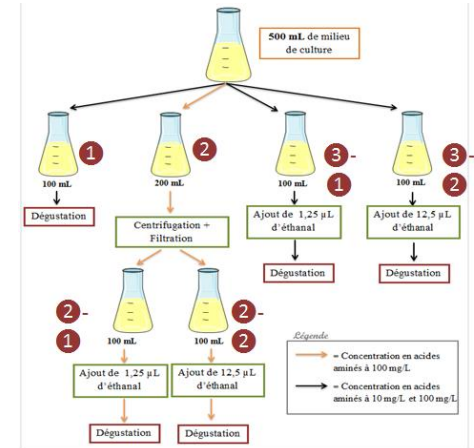
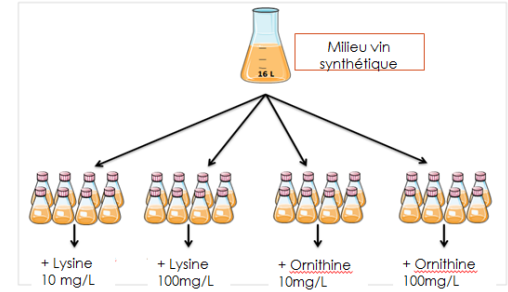
— Institut Rhodanien —  
20 ans



# Essai labo Inter Rhône

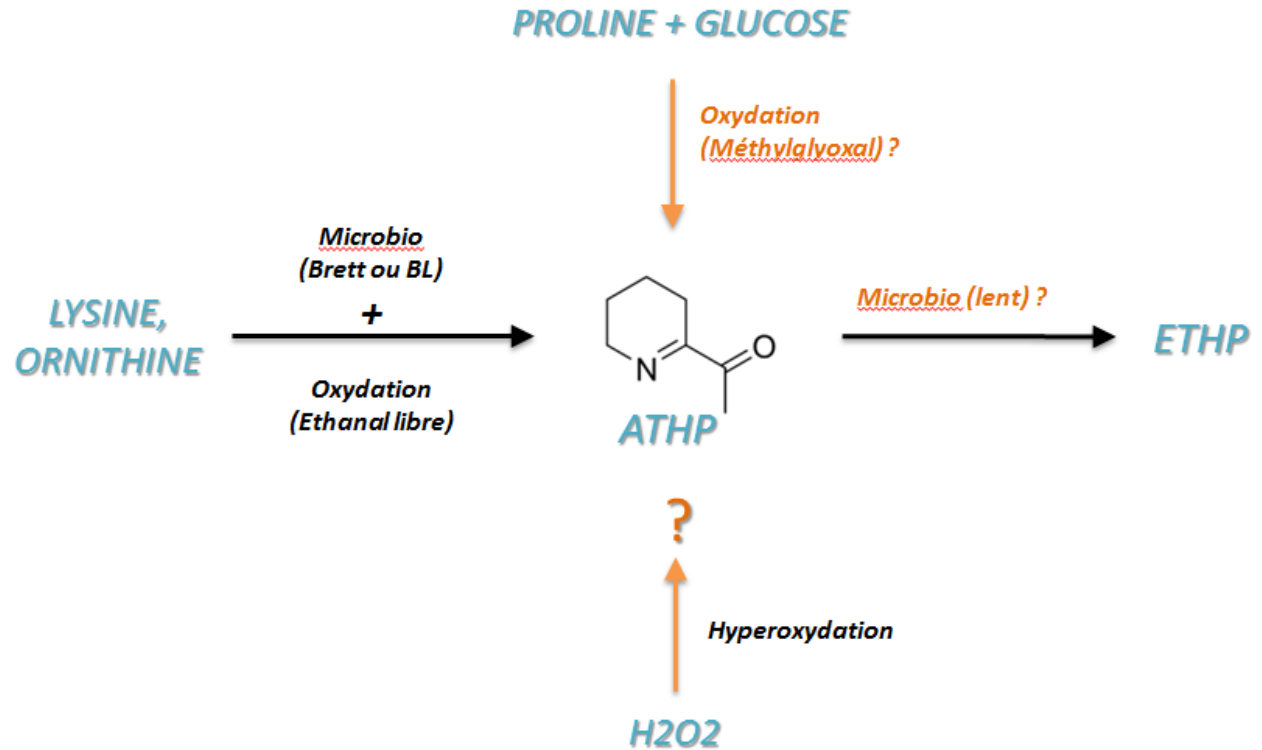
Effet de différents paramètres :

- Ethanal (dose)
- Microorganisme (population, souche, synergie BL/Brett)
- Précurseur acide aminé (dose, type)





# Nos connaissances à ce jour :



## Questions et hypothèses à l'arrivée :

Hyperoxydation = effet H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>

Une autre voie de formation de l'ATHP (2013) ?

Similaire à la Réaction de Maillard (descripteurs alimentaires des goûts de souris !)

ETPH est formée lentement par un microorganisme ?



# 3. Curatif

masque aromatique ou  
pouvoir antioxydant ?

Essai Inter Rhône  
exploratoire (à confirmer) :



1	ellagitanins
2	sulfite
3	chitosan
4	soutirage
5	bentonite
6	PVPP
7	caséine
8	protéine de pois
10	écorces de levures
10	patatine
11	levures inactivées + cuivre
12	charbon mésoporeux





D'autres possibilités curatives ?

Tester les autres tannins

Acidifier ? Non, mais..

Lâchers de chats ?



# Un plan d'action possible :

- Surveiller en sensoriel dès la FA
- Empêcher la formation d'éthanal
- Surveiller le niveau de SO<sub>2</sub> actif et les populations microbiennes
- Réagir par un sulfitage ou un tanisage, faire un test au préalable



17<sup>e</sup>  
RENC  
RENCONTRES RHODANIENNES  
ONTRES  
20 ANS DE PARTAGE DE SAVOIR  
RHODA  
JEUDI 02 AVRIL 2015  
NIENNES

— Institut Rhodanien —  
20  
ans

R

*Merci de votre attention !*



*Merci à l'équipe qui m'a aidé et inspiré :  
Laurent, Carole, Virginie, Mohand...*

Des questions ? [nrichard@inter-rhone.com](mailto:nrichard@inter-rhone.com)