DEFINITIONS DES MOTS DE REFUS

Examen organoleptique des vins en vue de l'agrément en Appellation d'Origine

1°. Mots exprimant un avis négatif sur la qualité d'un vin (usage national) (91)

Acescence :

Dégustation : odeur d'acétate d'éthyle
Cause : altération due aux bactéries acétiques et à certaines levures. Oxydation de l'alcool par des bactéries en acide acétique et estérification en acétate d'éthyle
Molécule : acétate d'éthyle
Défaut antinomique : néant

Acétique :

Dégustation : odeur et goût de l'acide acétique
Cause : altération due aux bactéries acétiques, aux bactéries lactiques ou aux levures
Molécule : acide acétique
Défaut antinomique : néant

Acide :

Dégustation : sensation agressive en bouche due à un pH bas
Cause : déséquilibre des constituants du vin exacerbant la saveur des acides organiques
Molécules : acides tartrique, malique, citrique
Défauts antinomiques : lourd, mou, plat

Aigre-doux :

Dégustation : odeur et/ou goût d'aigre accompagné de saveur sucrée
Cause : voir Acétique
Molécules : acide acétique et sucres
Défaut antinomique : néant

Alcooleux :

Dégustation : impression de chaleur
Cause : prédominance de l'alcool
Molécules : alcools, notamment éthylique
Défaut antinomique : néant

Alliacé :

Dégustation : odeur et/ou goût de l'ail ou de l'oignon
Cause : généralement problème de réduction et/ou contamination des vendanges par des végétaux alliacés
Molécules : certains composés soufrés
Défaut antinomique : néant

Amande amère :

Dégustation : goût caractéristique d'amande amère
Cause : apparition du goût par formation d'aldéhyde benzoïque à partir d'alcool benzylique résiduel dans les parois des cuves en résines époxydique