



# Essais conservation 2009

Déterminer dans le temps les influences de deux technologies de conservation sur la qualité de différents lots:

1. Conventiennelle, frigo normal et housse IFCO au Centre des Fougères ACW
2. Froid passif (PSM™ Nomos) auprès de Biofruits





# Essais conservation 2009

- × 3 variétés
  - × Muscat bleu Garnier
  - × Afrodite
  - × Exalta.
- × Récoltes
  - × 17.09. Muscat Garnier      Biofruits
  - × 24.09. Muscat Garnier      Biofruits
  - × 24.09. Exalta et Afrodite      EAC
  - × 09.10. Muscat Garnier      Biofruits
  - × 09.10. Exalta      EAC
- × Analyses HES
  - × Brix,acidité,pH,appréciation visuelle et organoleptique
- × Sondes à l'intérieur des frigos
  - × température-humidité



# Muscat Garnier





# Exalta





# Afrodite





# Evaluation du 09.10.09

- ✘ Absence de différence visuelle après 16 jours et 23 jours
- ✘ Problème des présentations des rafles sur Muscat Garnier
- ✘ Décisions pour la suite de l'essai
  - a) Refaire le test et abaisser la température à  $-1^{\circ}\text{C}$
  - b) Prolonger le test de conservation jusqu'au 6 novembre
  - c) Analyse sensorielle finale lundi 9 novembre



# Observations aux 06 et 09.11.09

## Sortie du frigo

- ✘ Muscat Garnier : rafle déjà très brune à noire
- ✘ Exalta : rafle verte, bonne présentation
- ✘ Afrodite : rafle verte-brune, bonne présentation

## Après 3 jours à 18-20°C

- ✘ les 3 variétés : rafle desséchée, peu présentable



# Conclusions

Pas de différence visuelle entre les 2 méthodes de conservation. Problèmes de dessèchement présents

**Dégustation** graine par graine: tendances

- ✘ Muscat Garnier : très apprécié
- ✘ Exalta : très apprécié, nuancé
- ✘ Afrodite: appréciation moyenne car arôme neutre