

Réactivité de Polyphénols du Vin sous Conditions Oxydantes - Hémisynthèse des Mongolicaines, et d'Adduits entre Polyphénols et Thiols Aromatiques Odorants.



Emilie PETIT
IECB/ISM, Equipe S. Quideau

Le vin est un milieu complexe qui évolue tout au long des étapes de vinification. Depuis la fin du XIX^{ème} siècle, de nombreuses équipes de recherche scientifique se sont intéressées à ce breuvage en essayant d'appréhender ses qualités et ses défauts et de comprendre l'origine de ses propriétés afin de l'améliorer. Dans ce contexte, le sujet de cette thèse est d'étudier l'évolution de certaines molécules polyphénoliques du vin en condition oxydante et/ou acide, afin d'isoler et de caractériser de nouvelles molécules susceptibles de se former dans le vin. Deux aspects sont examinés. Le premier est l'étude de l'oxydation de deux flavano-ellagitannins amenant à la formation des mongolicaines et d'analogues du camelliatannin G. Le deuxième aspect concerne l'évaluation des conséquences liées à la présence de certains composés catécholiques et pyrogalloliques sur des thiols aromatiques odorants du vin.