

# Qualité aromatique des cidres

~ *Synthèse* ~



avec la contribution financière du  
compte d'affectation spéciale  
«Développement agricole et rural»



# Construction du fruité



**Esters  
d'acétate**



# Construction du fruité



**Esters éthyliques**  
**Alcools supérieurs**



**Esters**  
**d'acétate**



# Construction du fruité

**Thiols variétaux  
terpènes**



**Esters éthyliques  
Alcools supérieurs**



**Esters  
d'acétate**



# Construction aromatique du fruité



**Thiols variétaux  
terpènes**



**Esters éthyliques  
Alcools supérieurs**



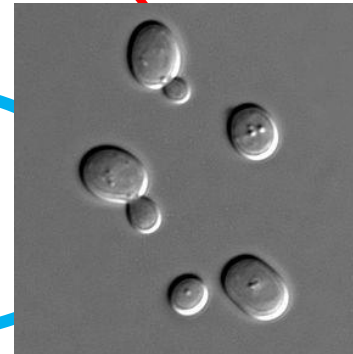
**Esters  
d'acétate**



**Libération par les  
levures**

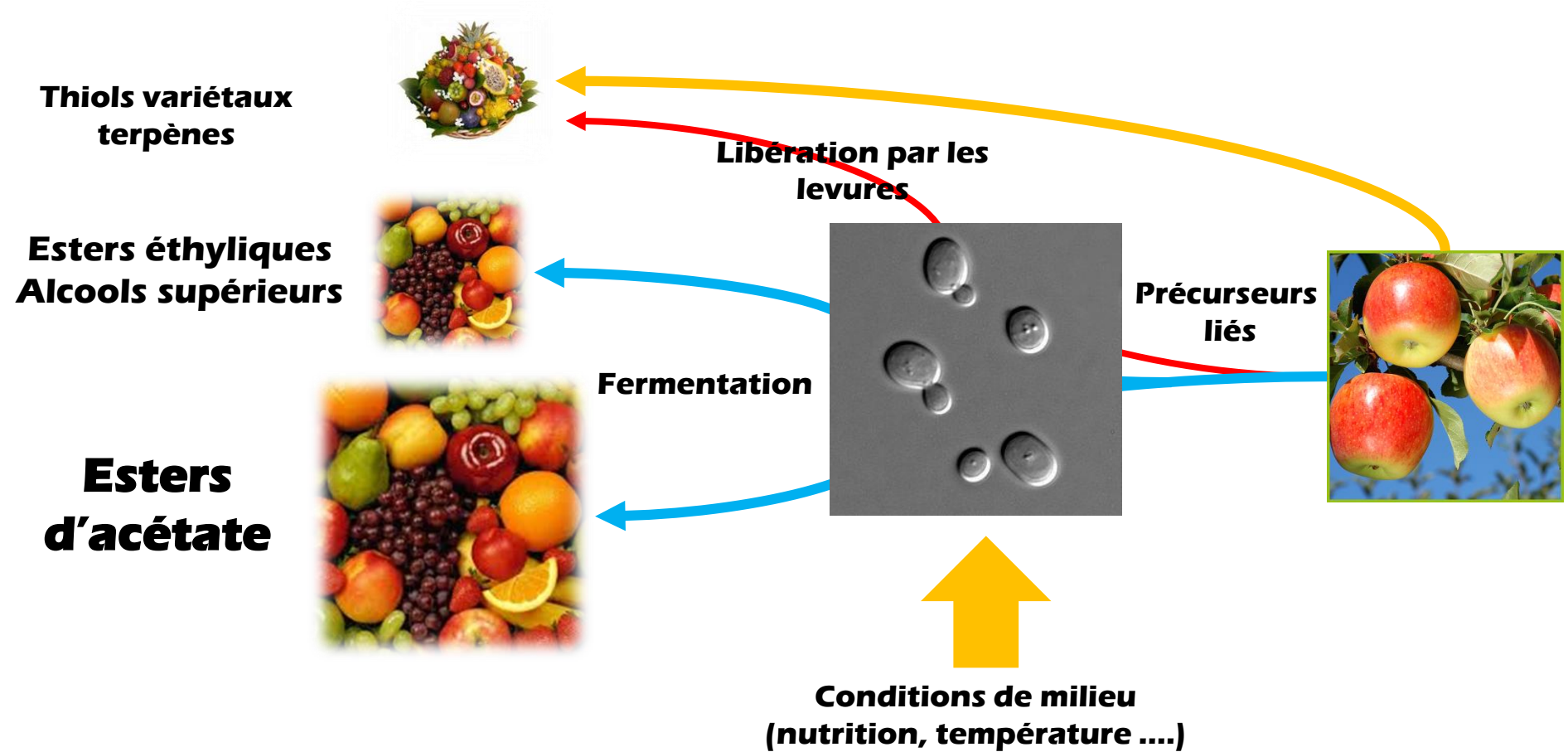
**Fermentation**

**Précurseurs  
liés**





# Construction aromatique du fruité



# Construction aromatique du fruité



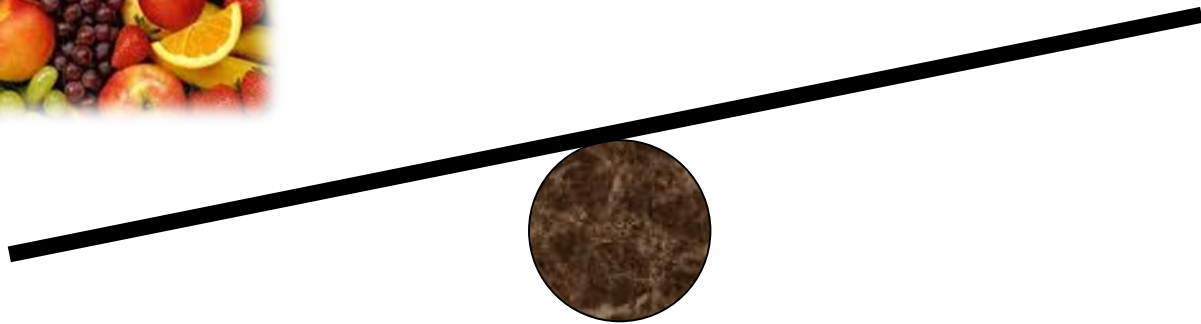
**Thiols variétaux  
terpènes**



**Esters éthyliques  
Alcools supérieurs**



**Esters  
d'acétate**



# Déconstruction du fruité



**Thiols variétaux  
terpènes**



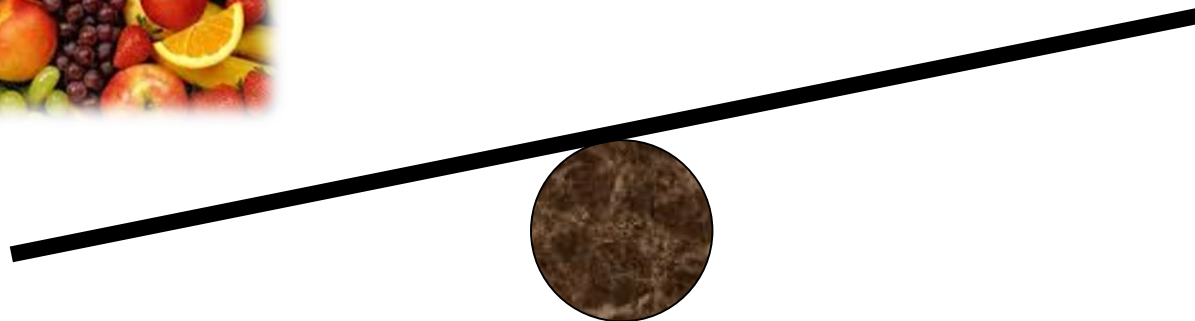
**Brettanomyces**



**Esters éthyliques  
Alcools supérieurs**



**Esters  
d'acétate**





# Déconstruction du fruité



**Thiols variétaux  
terpènes**



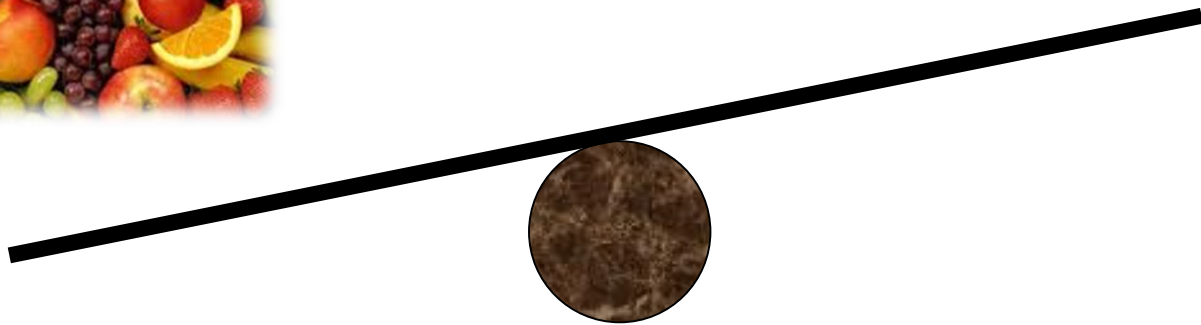
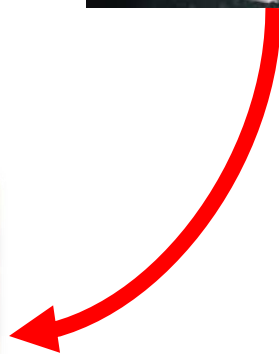
**Brettanomyces**



**Esters éthyliques  
Alcools supérieurs**



**Esters  
d'acétate**

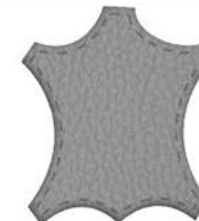


# Déconstruction du fruité

## Brettanomyces



## Phénols volatils



**Thiols variétaux  
terpènes**



**Esters éthyliques  
Alcools supérieurs**



# Déconstruction du fruité



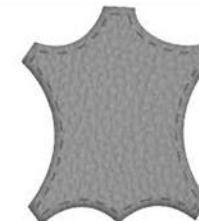
## Brettanomyces



**Thiols variétaux  
terpènes**



**Phénols volatils**



**Esters éthyliques  
Alcools supérieurs**

