



Collaboration spéciale de Jack Bauer, Ph.D.
Coordonnateur au transfert technologique
du Centre Acer

La technique CDL
troisième édition - 2023

17

ANTICIPER LA PRÉSENCE DE SAVEURS ATYPIQUES DANS LE SIROP D'ÉRABLE GRÂCE AU TEST COLORI

Pour le Centre ACER, le début de l'année 2023 marque le coup d'envoi du Test COLORI. Ce nouvel outil permet d'évaluer certains aspects de la qualité de la sève d'érable qui pourraient influencer la qualité du sirop d'érable. En effet, le Test COLORI indique la présence de facteurs associées à des saveurs atypiques naturelles comme le bourgeon (VR5) ou la sève (VR12) dans la sève d'érable. En vous procurant le Test COLORI, vous serez donc en mesure d'anticiper la présence de saveurs atypiques avant même la production de votre sirop d'érable!

Ce test colorimétrique a été développé par le laboratoire de Jean-François Masson à l'Université de Montréal en collaboration avec les Producteurs et Productrices Acéricoles du Québec (PPAQ). La technologie du Test COLORI repose en partie sur la mesure de la concentration d'acides aminés présente dans la sève d'érable. Le réactif du Test COLORI change de couleur en présence de sève d'érable qui contient une forte concentration d'acides aminés. La mesure de ce paramètre est essentielle, car il corrèle directement avec la qualité de la sève d'érable. En effet, plus une sève d'érable contient une concentration élevée en acides aminés, plus le sirop d'érable est susceptible de développer des saveurs atypiques.

Au cours de l'avancement de la saison de récolte, la concentration en acides aminés augmente dans la sève, ce qui est généralement associé avec une diminution de la qualité du sirop d'érable. L'évaluation de votre sève avec le Test COLORI permettra de mieux contrôler votre production de sirop d'érable et de prendre des décisions économiques plus éclairées. En effet, anticiper la transition vers la production de sirop d'érable aux saveurs atypiques vous aidera à décider d'arrêter ou de poursuivre la production de sirop d'érable. De plus, tester la qualité de la sève provenant de différentes lignes de collecte vous permettra de mieux gérer votre réseau de collecte et d'anticiper

le mélange d'une sève de qualité avec de la sève qui présenterait des facteurs associés à des saveurs atypiques.

Avoir la possibilité d'évaluer la qualité de la sève d'érable fait du Test COLORI un allié incontournable pour les producteurs acéricoles. L'utilisation de ce nouvel outil aura des retombées positives sur la qualité du sirop d'érable québécois et donc sur toute l'industrie. À la suite de cette année pilote couronnée de succès, le Centre ACER prévoit d'élargir la disponibilité du Test COLORI à un plus grand nombre de producteurs dès la saison prochaine. À surveiller!

