



JOURNÉES
TECHNIQUES

Vigne & Vin
BIO

21 & 22 Fév. 2019

Lycée viticole
Libourne Montagne

Un événement 100% BIO !



ORGANISÉ PAR



• FRAS NOUVELLE-AQUITAINE • • AGROBIO PÉRIGORD •

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE



2
JOURNÉES
TECHNIQUES
Vigne & Vin
BIO

21 & 22 Fév. 2019

Lycée viticole
Libourne Montagne

La Bioprotection en pré-fermentaire : Résultats en Occitanie

Valérie Pladeau



ORGANISÉ PAR



Un événement 100% BIO !



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE





Projet R&D 2015-2017 Protocoles

Témoins

Essais

Vendanges

SO₂ 4g/qt

ZERO SO₂

Bioprotection
> 5g/qt **R**

Bioprotection
> 10 g/qt **NR**

2-4 heures

Foulage - Pressurage

Foulage

Débourbage 18h à 5°C
ou 20h à 12°C

Vinif trad.
ou MPF 72H – 12°C

Dénombrement populations levures

Levurage 20g/hl

Dénombrement populations levures

R : Réhydraté
NR : NON réhydraté

Partenaires :



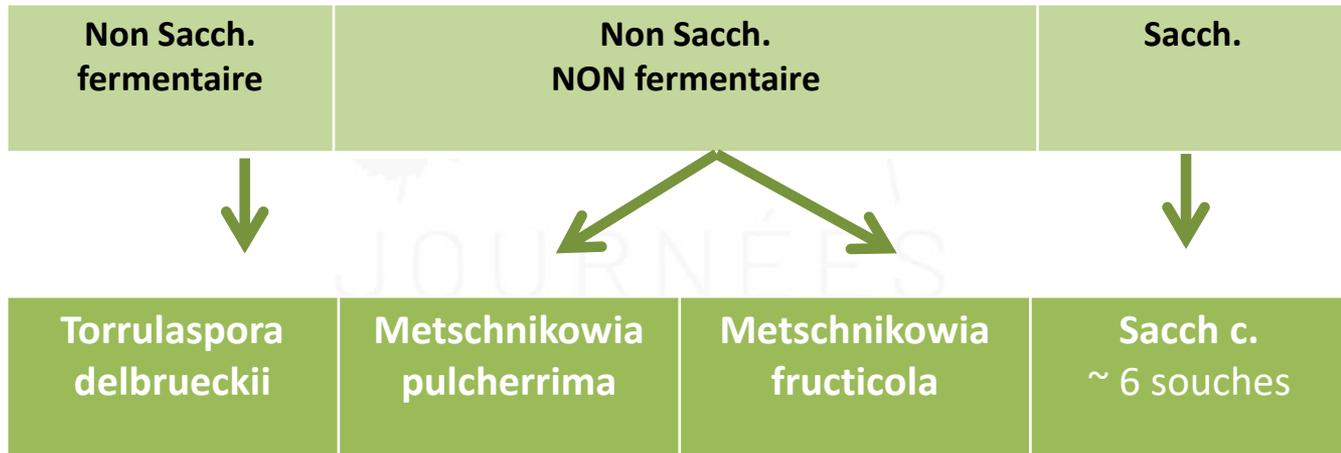
Financé par :



La Bioprotection en pré-fermentaire : Résultats en Occitanie



Diverses stratégies



+ de 70 essais

Diversité des matrices:

Blancs : Colombard, Chardonnay, Grenache blanc, Vermentino

Rosés : Caladoc, GN, Syrah

Rouge : Syrah, Cabernet sauvignon, Grenache, Merlot



Paramètres analysés :

- Dénombrements microbiens
- Cinétiques fermentaires
- Paramètres œnologiques
- Profil sensoriel



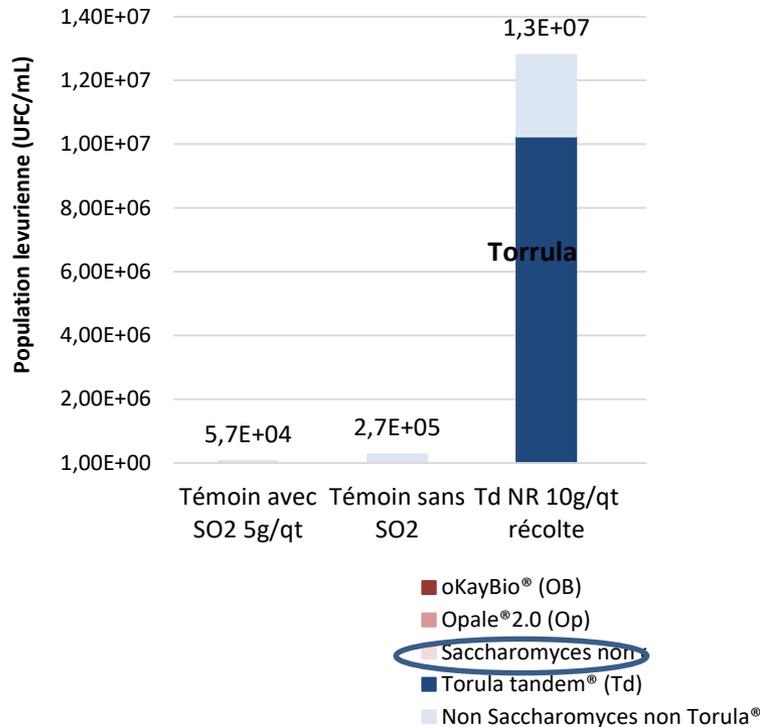
Résultat d'essais avec des levures **Non Saccharomyces fermentaires**

*Ex : **Torrulaspora delbrueckii***

Essais rouge Tard. – Syrah - 2016

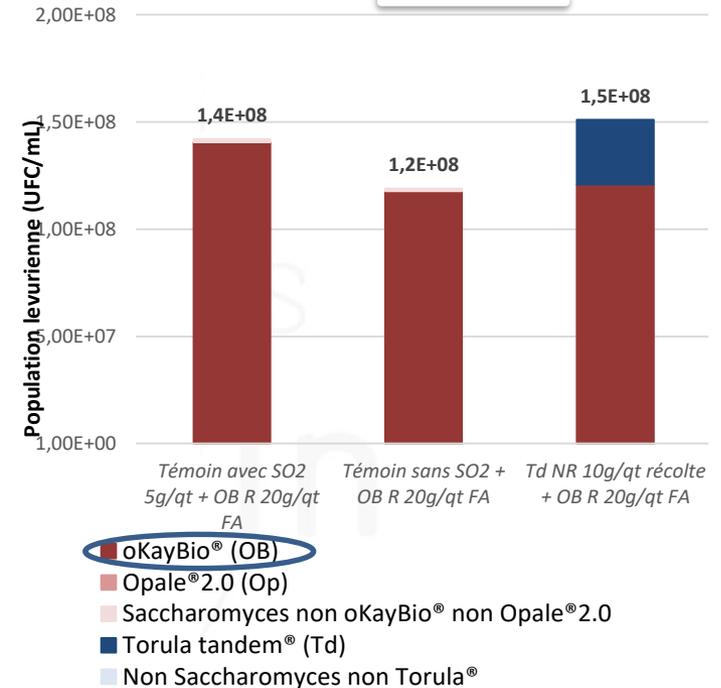


PRÉ-FERMENTAIRE



Torrula Tandem 10g/qt NR

Mi FA



- Colonisation forte
- Niveau pop proche seuil de déclenchement de la FA
- mais ... ⇒ **maintien pop indigène ...**

- Pas de problème fermentaire
- Pas de problème analytique... ni sur les témoins
- Influence de Torrula sur le profil aromatique



Bilan avec des Non Sacch. fermentaires

Recommandation de mise en œuvre :

- **Usage sur rouge - Non recommandées sur blanc et rosé !**
 - à la cave : > 5g/qt RÉHYDRATÉES ou 10g/qt NON RÉHYDRATÉES
 - sur la récolte (25-30g/qt) en NON REHYDRATÉES
- ↪ Valider le comportement en **NON RÉHYDRATÉ**

Effets sur cinétiques de FA

- **Relevurage est nécessaire !**
- La *Torulaspora delbrueckii* a capacité de se maintenir en FA
- ↪ Valider la compatibilité levure de bioprotection / LSA de relevurage
- ↪ Gestion de la nutrition azotée



Résultat d'essais avec des levures
Non Saccharomyces peu/pas fermentaires
Ex : Metschnikowia fructicola / pulcherrima



Essai Blanc – Colombar - 2017



Après débouillage

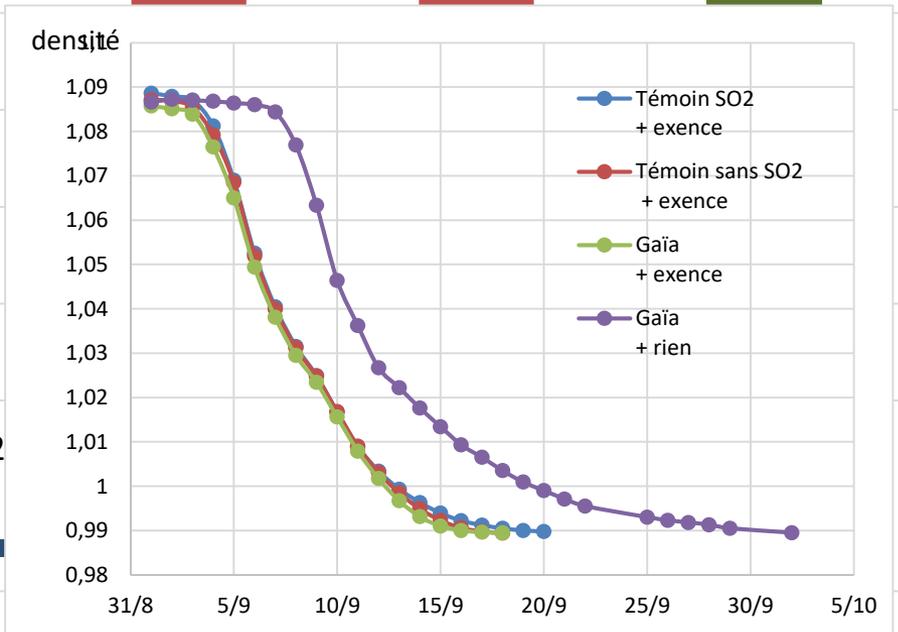
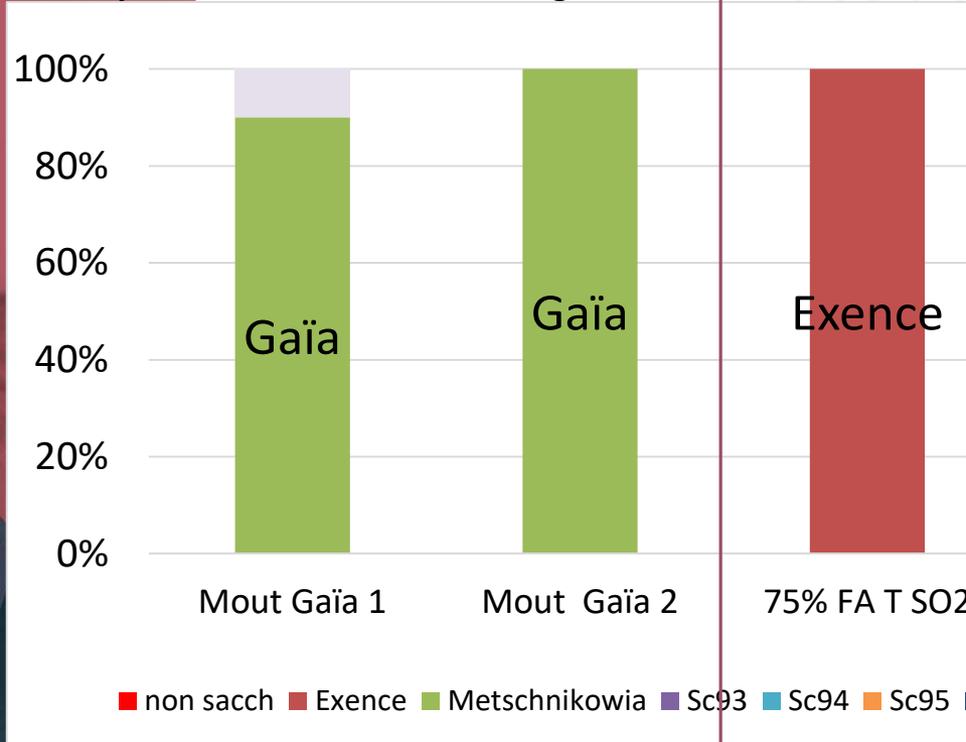
Mi FA

Gaïa 4g/qt R



Pop lev. : 10^{E+04} UFC/ml + 1 log/Témoin

Pop lev. : 10^{E+07} – 10^{E+08} UFC/ml



JOURNÉE 21 & 22



Bilan avec des Sacch. peu/pas fermentaires

Recommandation de mise en œuvre :

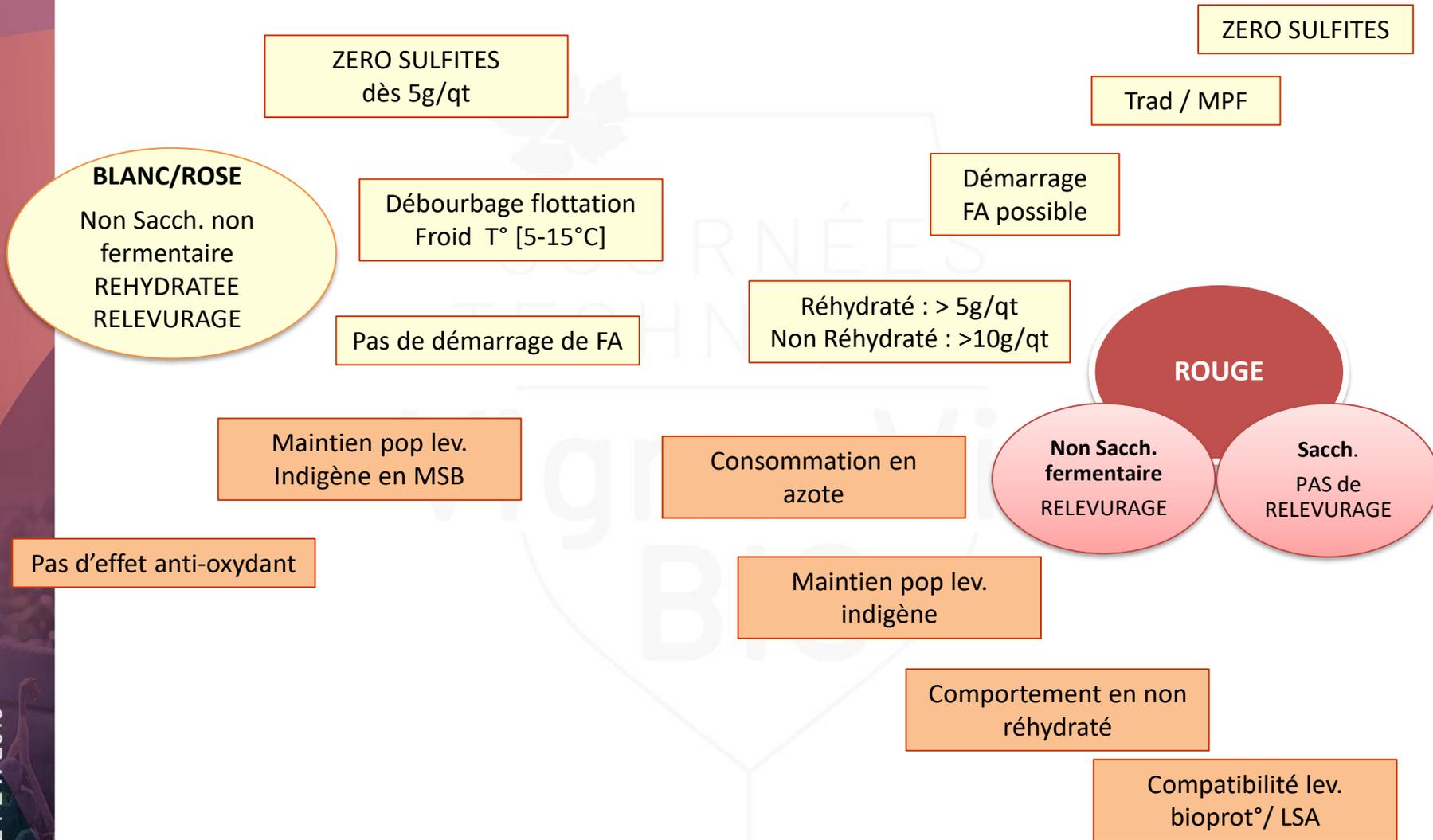
- Recommandées en blanc et rosé (utilisables en rouge)!
- Implantation en à **partir de 5g/qt REHYDRATÉES**
- Essai en NON RÉHYDRATÉ non probant : **comportement de la non réhydratation à tester**

Effets sur cinétiques de FA

- Relevurage impératif !
- *Metschnikowia sp.* ne perturbe pas le levurage avec une *Saccharomyces*



Conseils pratiques pour la Bioprotection





Merci de votre attention !