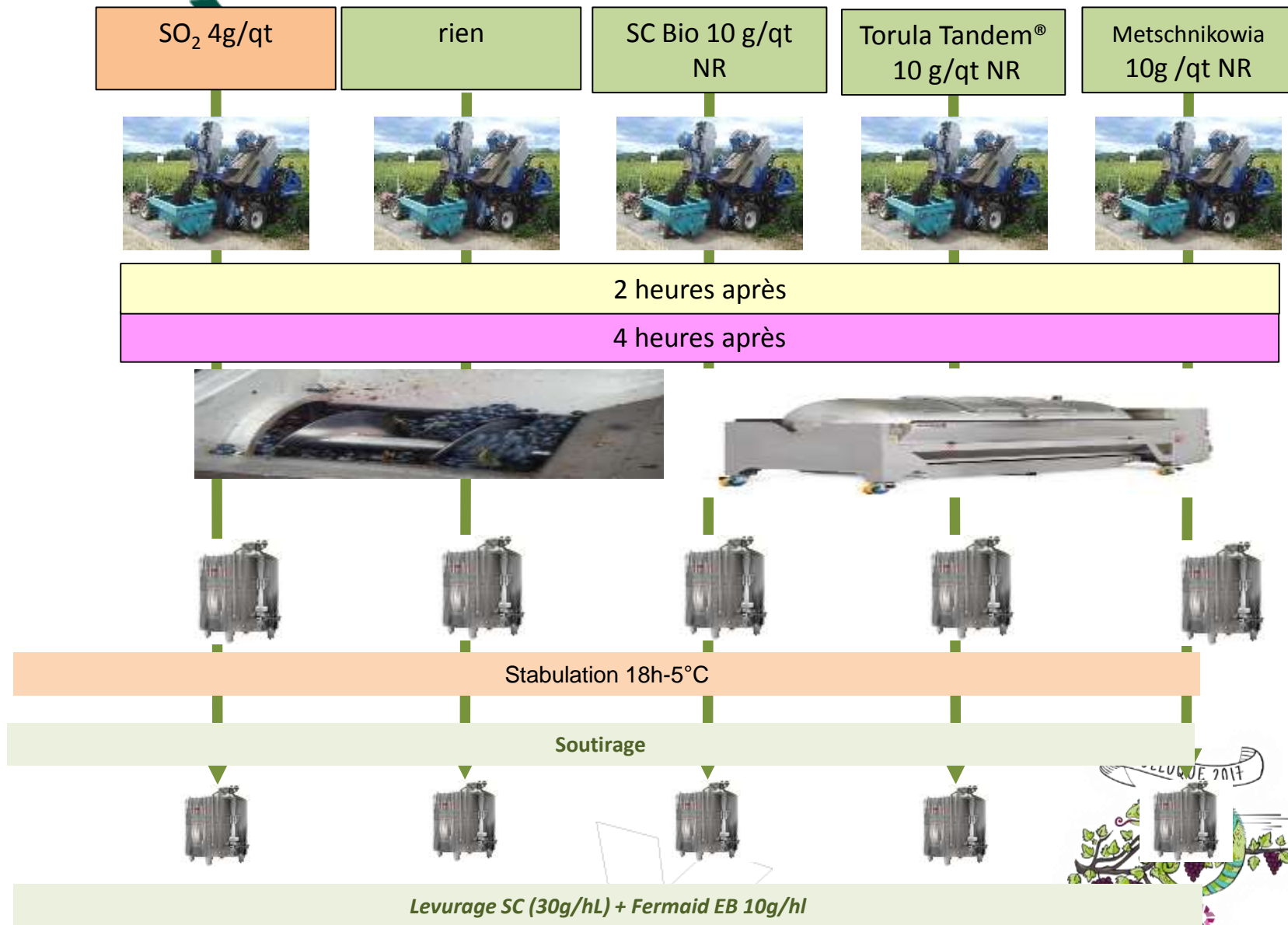


Les vins sans sulfites : quel intérêt de la bioprotection ?

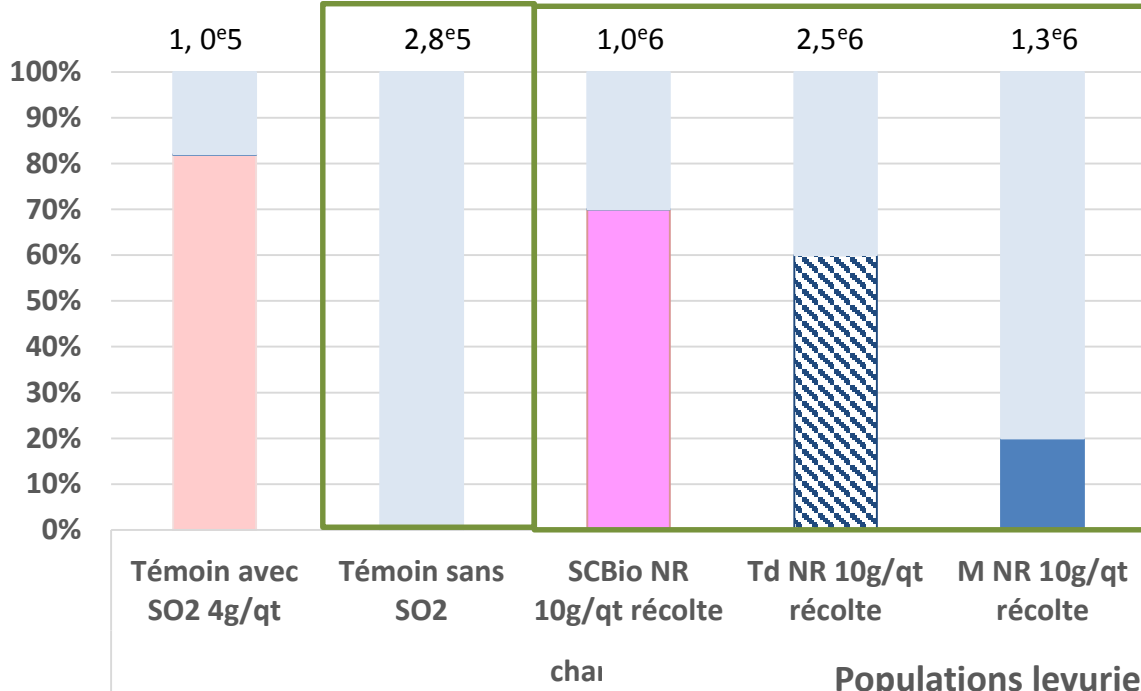
Lucile PIC





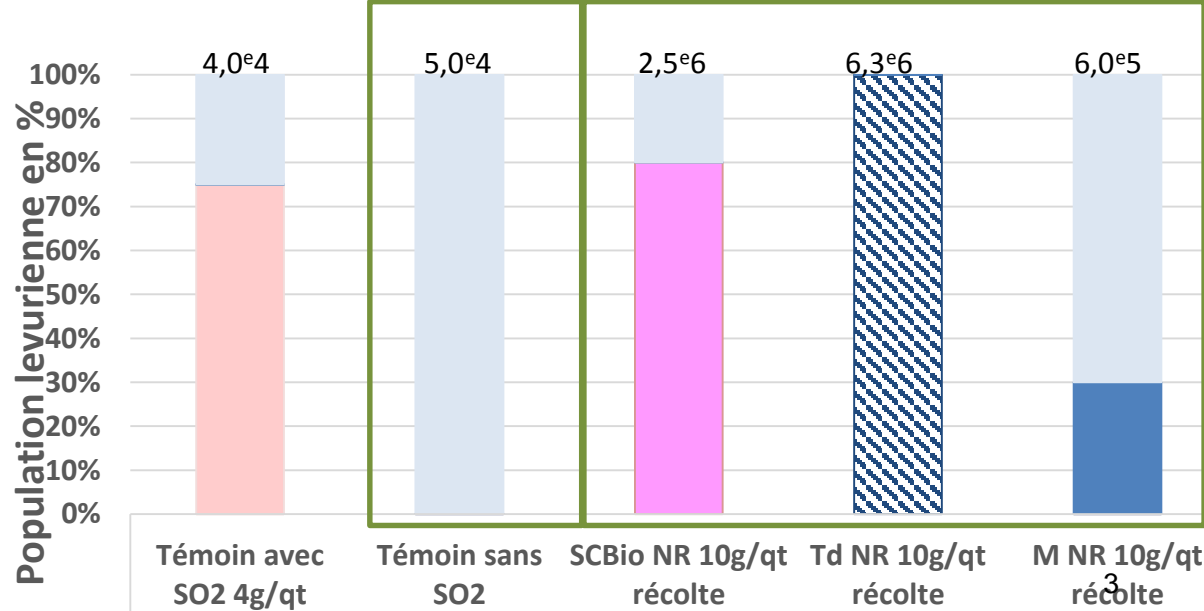
Effet sur les flores après débourage

Populations levuriennes mesurées après débourage

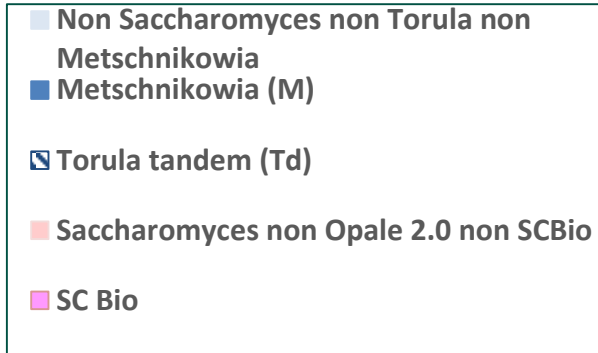


chai

Populations levuriennes mesurées après débourage

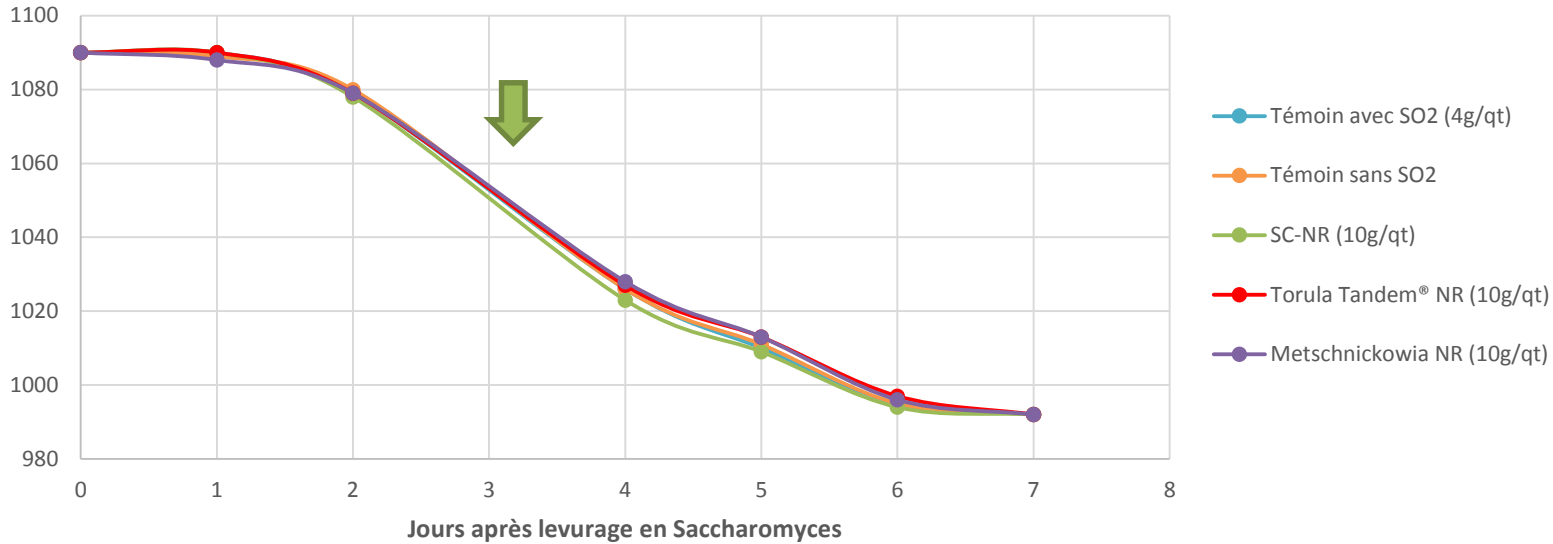


Grenache



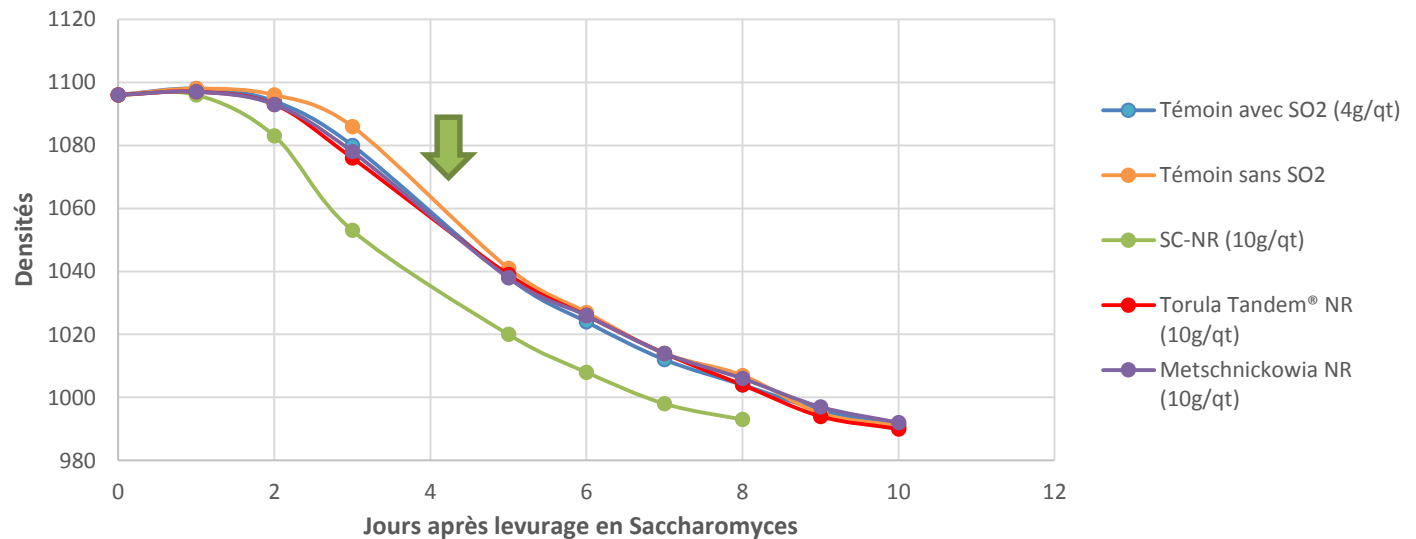
Chardonnay 2016 - Cinétique des fermentations alcooliques

Sucres : 207,92 g/L - Degré alcoolique potentiel : 12,34° - pH : 3,59 - Azote assimilable : 264,40 mg/L

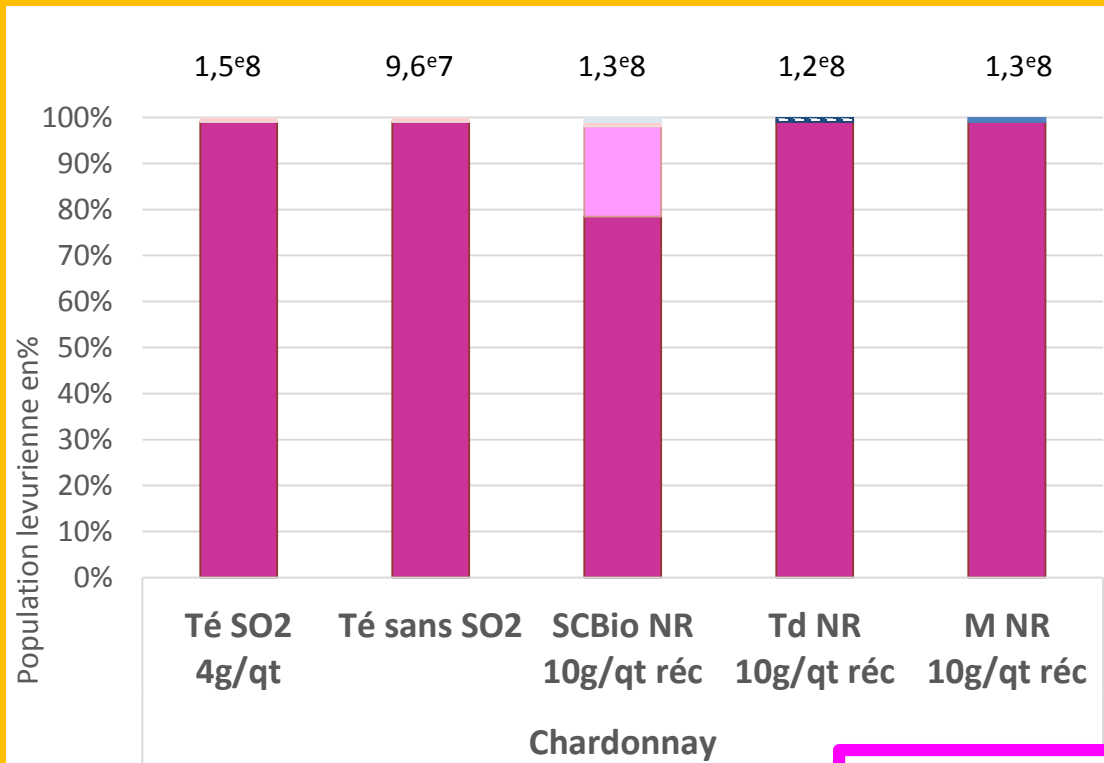


Grenache 2016- Cinétique des fermentations alcooliques

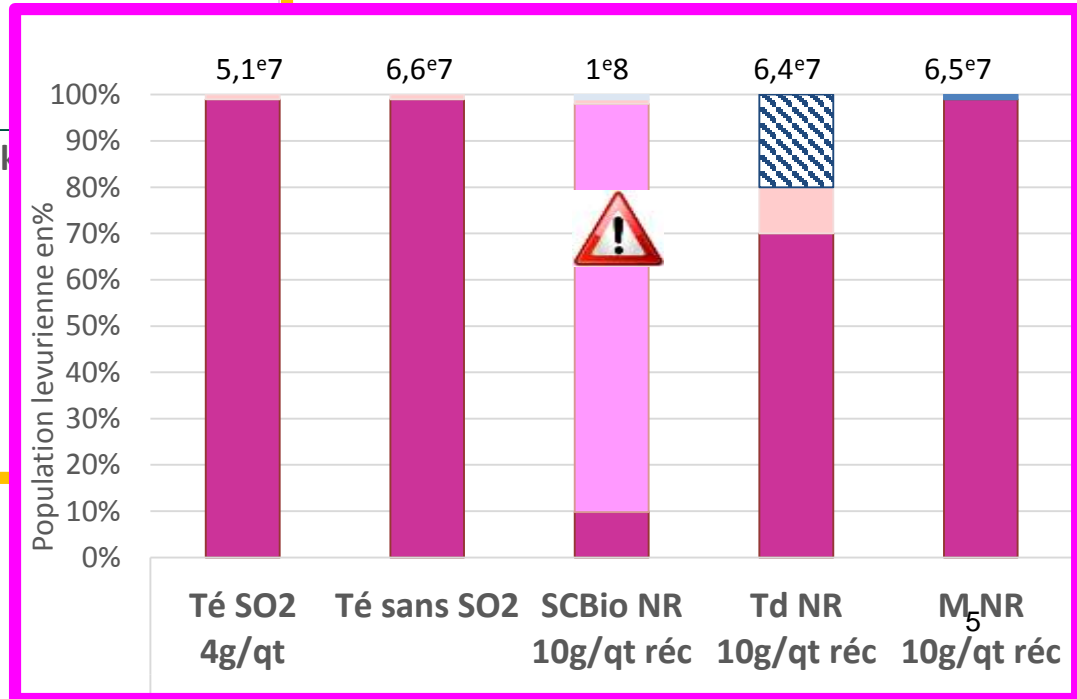
Sucres : 226 g/L - Degré alcoolique potentiel : 13,4° - pH : 3,11 - Azote assimilable : 245 mg/L



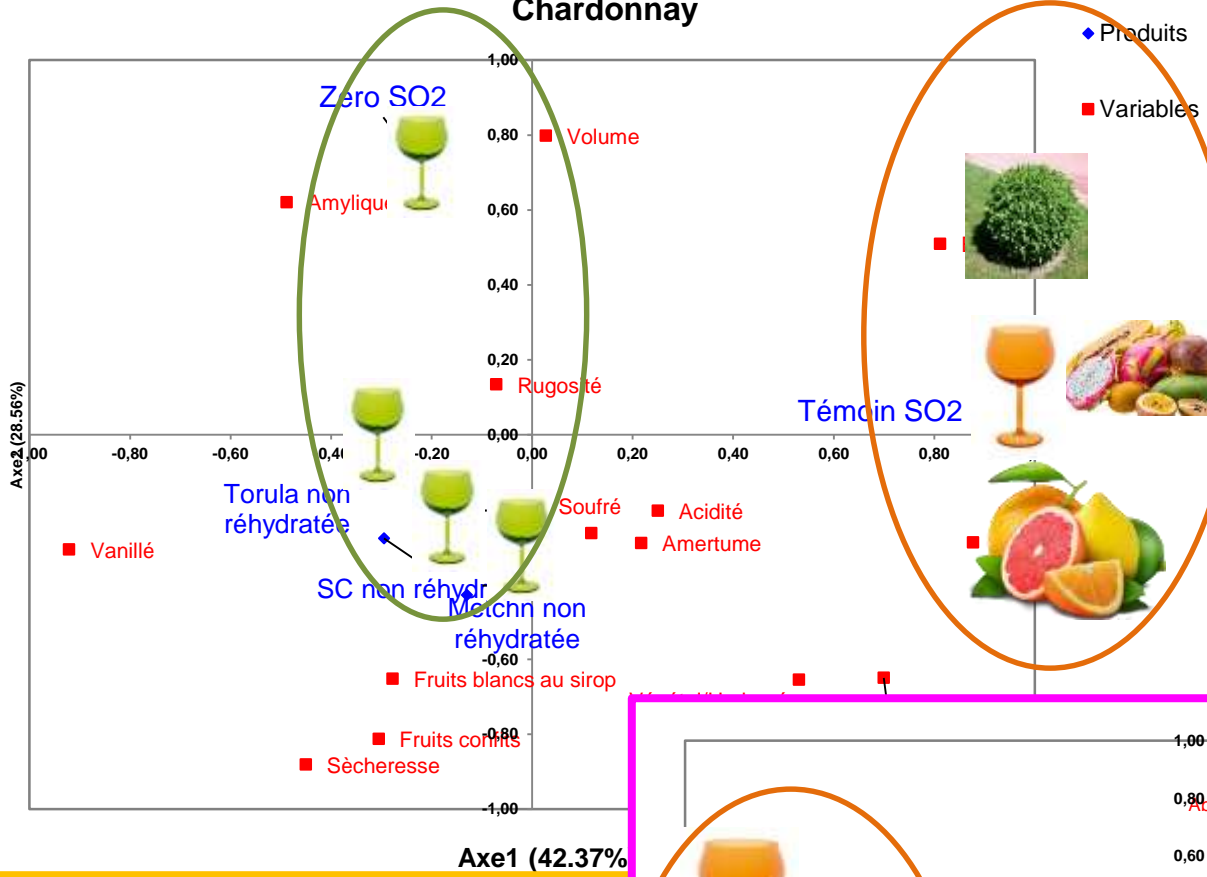
Equilibre entre micro-organismes à Mi-FAL



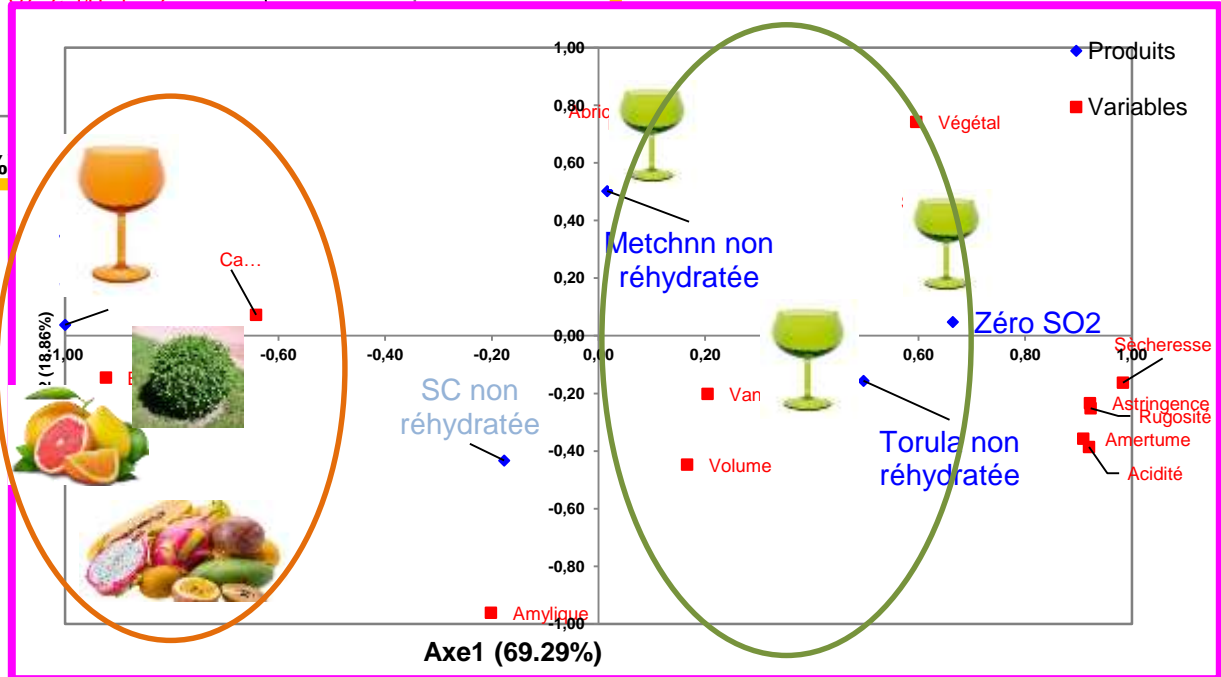
- Non Saccharomyces non Torula non Metschnik
- Metschnikowia (M)
- Torula tandem (Td)
- Saccharomyces non Opale 2.0 non SCBio
- SC Bio
- SC post débouillage



Chardonnay




Le biocontrôle ne préserve pas de l'effet de l'oxygène sur les jus



Impact microbiologique sur flores après débourbage (non présenté)

- ✓ Sous le pressoir : 5g/hl Réhydratées
 - Pas d'effets nets de SC et de Torula
- ✓ A la récolte : 10g/qt ~16g/hl NON réhydratées
 - Effet net de SC mais  risques de difficultés à clarifier et de compromettre implantation des autres SC
 - Effet net de Torula sans compromettre implantation des autres SC :
 - Nous avons choisi des **souches compatibles** 
 - Effet peu net de Metschnikovia

Effets sur cinétiques de fermentation alcoolique

- ✓ En lien avec effet sur implantation de SC
- ✓ Gestion de la nutrition est importante 

Effet organoleptique

- ✓ Pas de compensation des pertes d'intensité aromatique et de fruité mesuré sur non-sulfité → Bio-contrôle ne PROTEGE pas contre oxygène

Impact sur la flore indigène d'apports réalisés à la récolte avec levures Non-Réhydratée si :

Saccharomyces à **30** g/qt, **CHOIX** de la levure 

- Pas de relevurage en SC nécessaire à encuvage
- Bonnes cinétiques de FAL (et FML)
- Pas de dérives analytiques
- Réduction des risques de "carences induites"

Non Saccharomyces : Torula (de Tandem®) à 10g/qt (échecs à 5g/qt)

- Relevurage en SC nécessaire à encuvage
- Attention à :
 - Compatibilité entre souches
 - Risques de carences induites
- Bonnes cinétiques de FAL (et FML)
- Pas de dérives analytiques

Attention à l'effet matière première et structure  **état sanitaire, hygiène globale, position dans le millésime.**

+ d'infos

Lucile PIC

Responsable expérimentation œnologique et
responsable laboratoire expert microbiologie

La Jasse de Maurin – 34 970 Lattes

Tel : 04 67 07 04 90

www.icv.fr

Merci de votre attention

