

# Guide d'interprétation des contrôles microbiologiques IGA - IGA Plus

- Il est couramment admis par les milieux scientifiques **qu'un IGA>100 en levures type *Brettanomyces*** est associé à un risque très élevé d'apparitions de notes olfactives type animal, écurie et d'accroissement de l'agressivité gustative. Des actions permettant la réduction de la charge microbiologique doivent être envisagées rapidement et en cohérence avec la valeur ajoutée du vin concerné.  
Lorsque les fortes valeurs d'IGA sont dues essentiellement à des bactéries de type acétobacter, un maintien rigoureux des pleins, une vérification de la présence de fleur en surface du vin et des niveaux de SO<sub>2</sub> actif doivent être mis en œuvre pour éviter l'évolution de l'acidité volatile. Cette dernière doit régulièrement être suivie pour intervenir rapidement et réduire la charge microbiologique si nécessaire.  
Les bactéries lactiques peuvent être elles aussi à l'origine d'altérations organoleptiques importantes des vins lorsque la valeur d'IGA qui leur est associé est >100 et notamment pour des fermentations malo – lactiques spontanées. Vérifier le SO<sub>2</sub> actif, l'acidité volatile et l'évolution sensorielle de manière régulière sont les actions de base nécessaires.
- Une valeur d'IGA en levures type *Brettanomyces* comprise entre 10 et 100, est associée à un risque élevé d'altération, et doit inciter à une surveillance rapprochée des cuves concernées, voire pour les cuvées à haute valeur ajoutée, à un traitement visant à réduire la charge microbiologique.
- Pour des valeurs d'IGA en levures type *Brettanomyces* inférieures à 10, les risques d'altération sont faibles et ne justifient pas d'intervenir sur la cuve. Cependant ce risque faible n'affranchit pas le vinificateur, en fonction de la valorisation de la cuvée, de réfléchir avec son œnologue à un plan de contrôle adapté, voire à mettre en œuvre un IGAC qui permet de détecter les très faibles niveaux de contamination.

Les contrôles microbiologiques s'interprètent d'autant mieux qu'ils sont réalisés dans le cadre d'un plan de contrôle. Ce plan de contrôle donne non seulement une photographie sur un échantillon représentatif du chai d'élevage – conservation mais aussi une idée des dynamiques microbiologiques à l'œuvre sur les différentes cuvées.

Parlez-en avec votre Consultant ICV afin de mettre en place cette démarche, dans un cadre adapté à vos objectifs et à vos contraintes.