

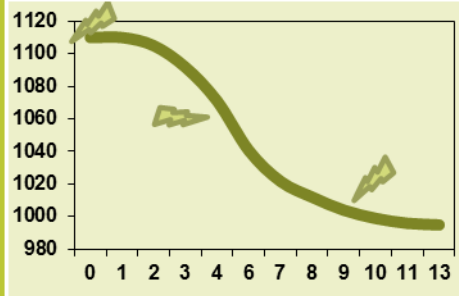


Etude des populations levuriennes indigènes lors de la vinification d'un vin bio non levuré non sulfité

Conditions de l'étude

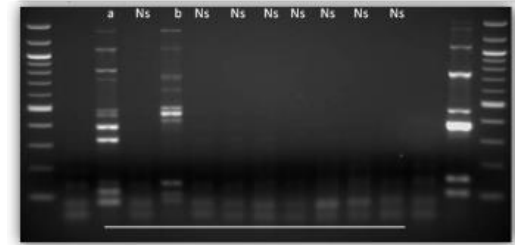
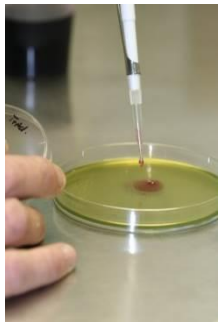


2011 et 2012
 5 Parcelles Bio-Vinifiées
 séparément-Sans levurage ni SO₂

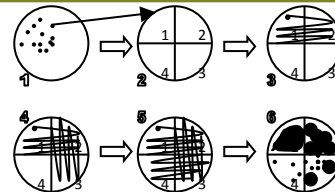
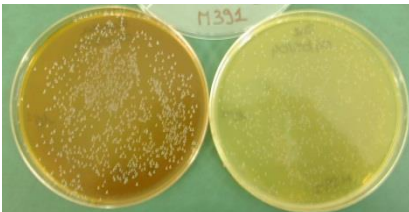


Prélèvements et
 mise en culture sur
 milieux sélectifs à 2
 stades clés

Etude de l'espèce de 10
 isolats par prélèvement



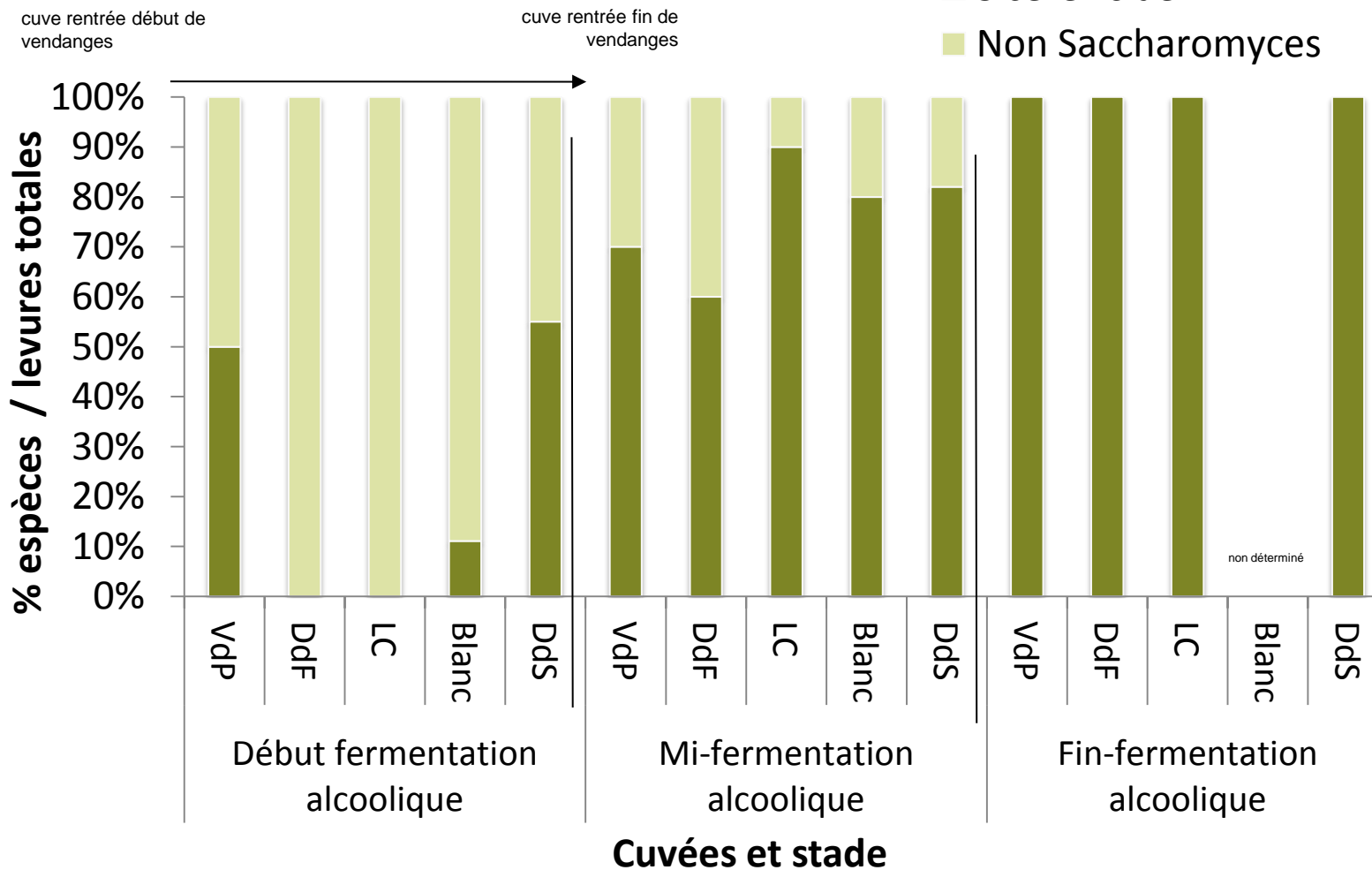
Purification d'isolats : 436



l'art & 2011 Etat sanitaire difficile

- Forte présence de non sacc sur jus
- Bon maintien des non sacc à mi-FA

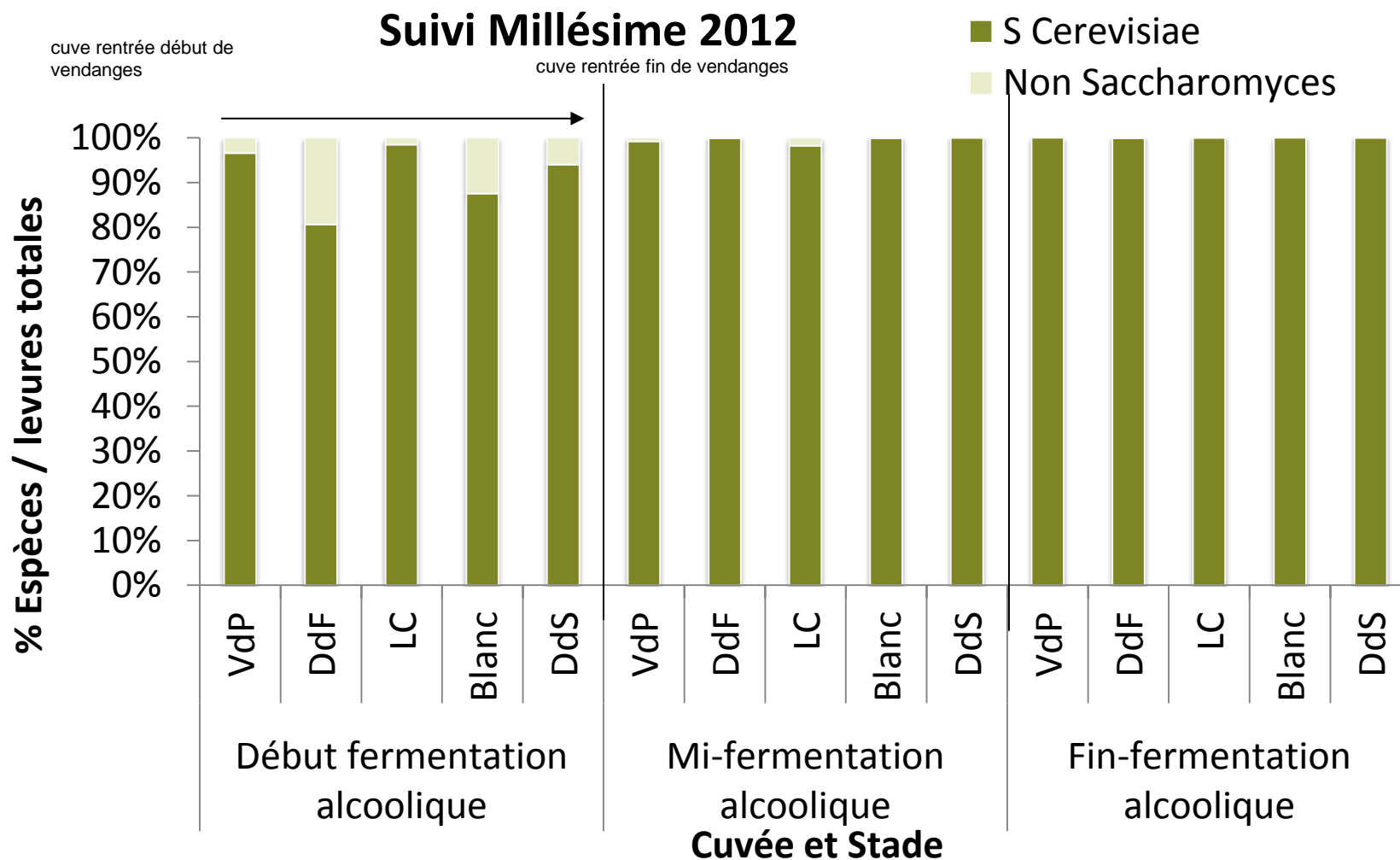
Suivi Millésime 2011

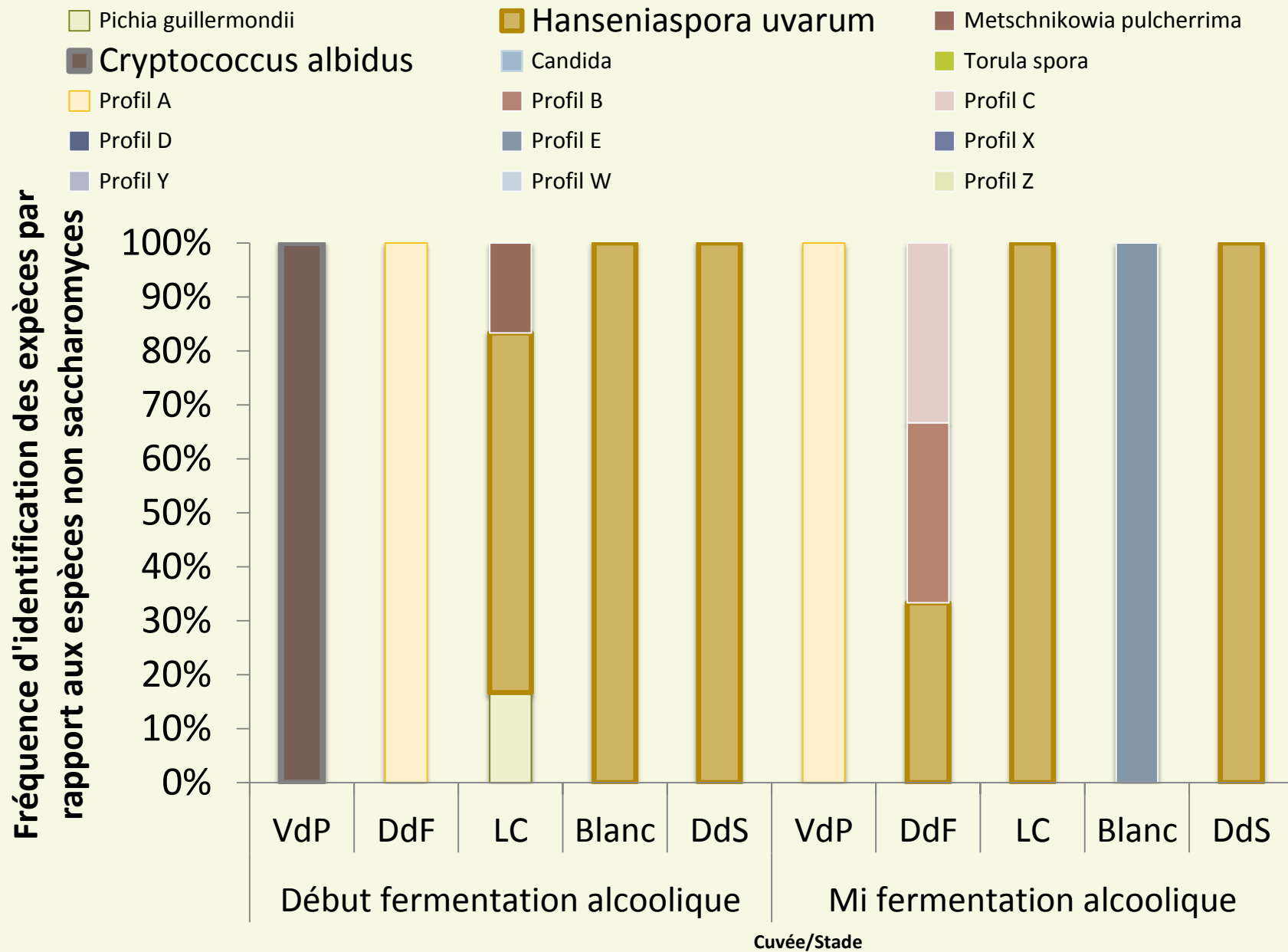


Saccharomyces

2012 : très bon état sanitaire

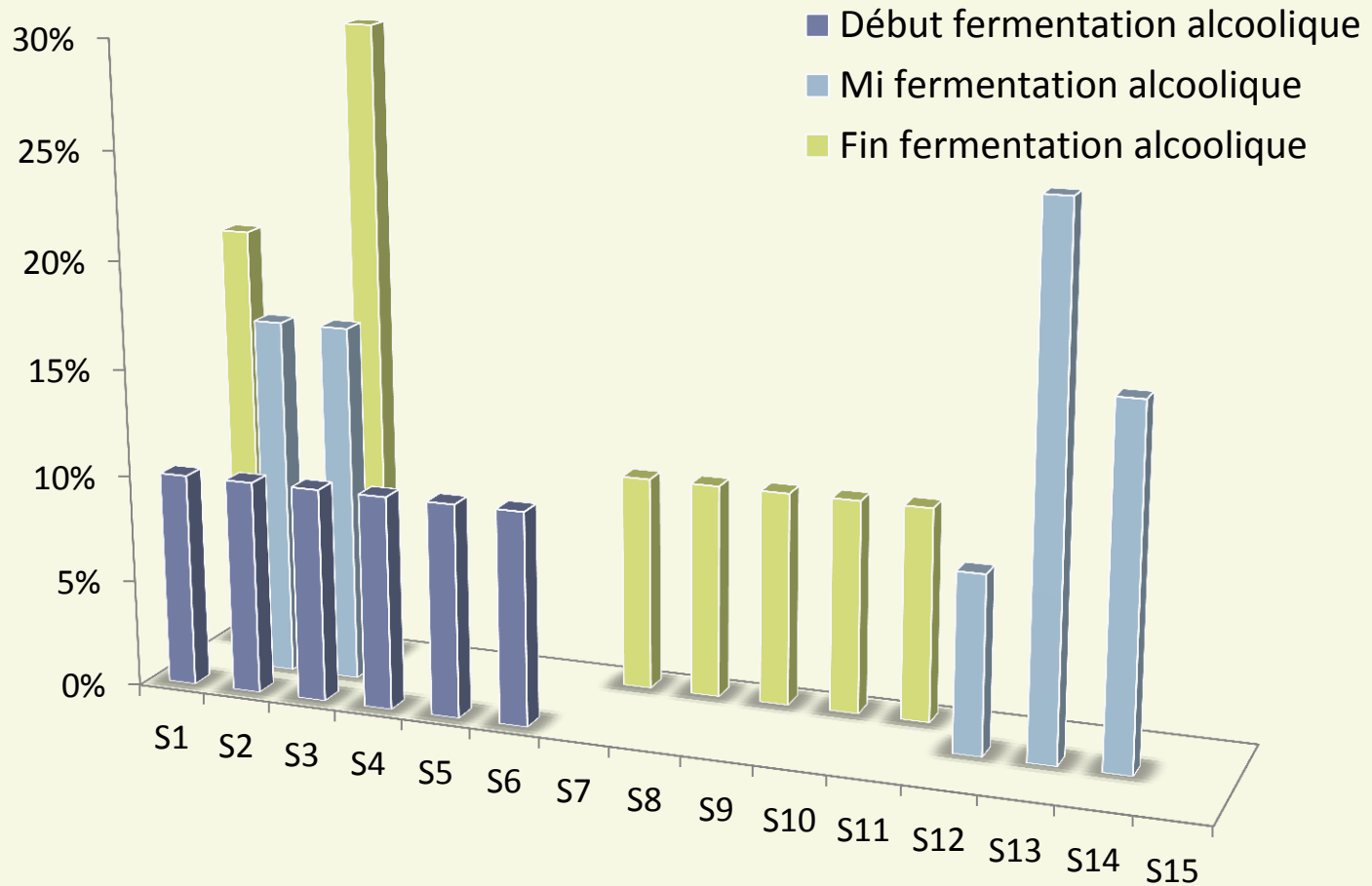
Non sacc beaucoup moins présentes sur jus et quasiment absentes à 1050



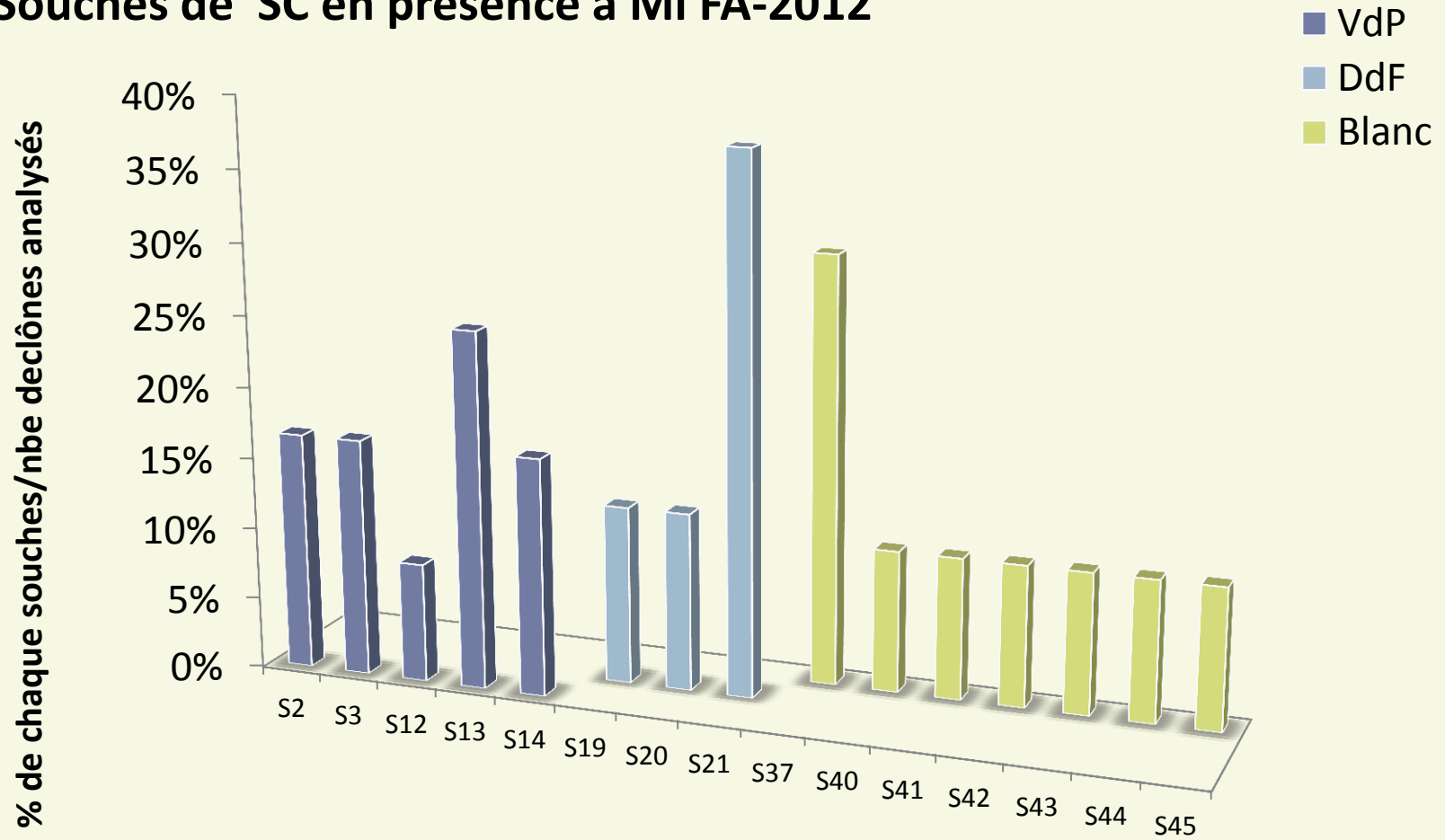


Souches de SC en présence au cours de la fermentation alcoolique- Cuvée VdP 2012

% de chaque souches/nbe declônes analysés



Souches de SC en présence à Mi FA-2012



- Cadre :
 - Raisins Bio
 - Cuvées non sulfitées et non levurées
 - Pas de LSA dans la cave depuis plus de 15 ans
- Résultats
 - Présence et parfois maintien jusqu'à mi fermentation alcoolique de levures non *Saccharomyces cerevisiae* en proportions importantes
 - Variabilité en fonction du millésime (état sanitaire)
 - Pas de levures de cuve ni de levure de cave (*Saccharomyces cerevisiae* ou non *Saccharomyces cerevisiae*)
 - Flore d'une "cave" est un cocktail de micro-organismes en évolution permanente

- France Agrimer pour son soutien financier



- Mathieu Jacques, Chauchard Fanny, Valloo Yoann, Marie Gentil pour leur participation active au projet



- les Vignerons d'Estézargues pour leur étroite collaboration.

Les Vignerons
d'Estézargues