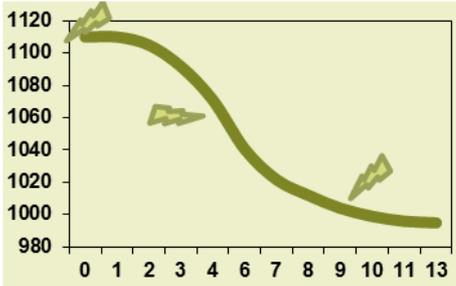


## Etude des populations levuriennes indigènes lors de la vinification d'un vin bio non levuré non sulfité

# Conditions de l'étude

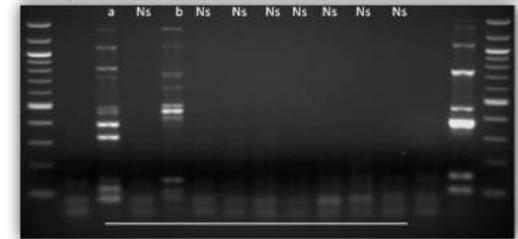
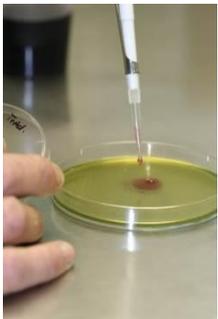


2011 et 2012  
 5 Parcelles Bio-Vinifiées  
 séparément-Sans levurage ni SO<sub>2</sub>

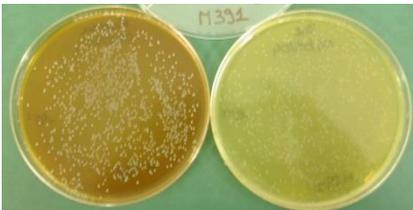
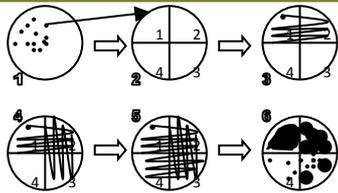


Prélèvements et  
 mise en culture sur  
 milieux sélectifs à 2  
 stades clés

Etude de l'espèce de 10  
 isolats par prélèvement



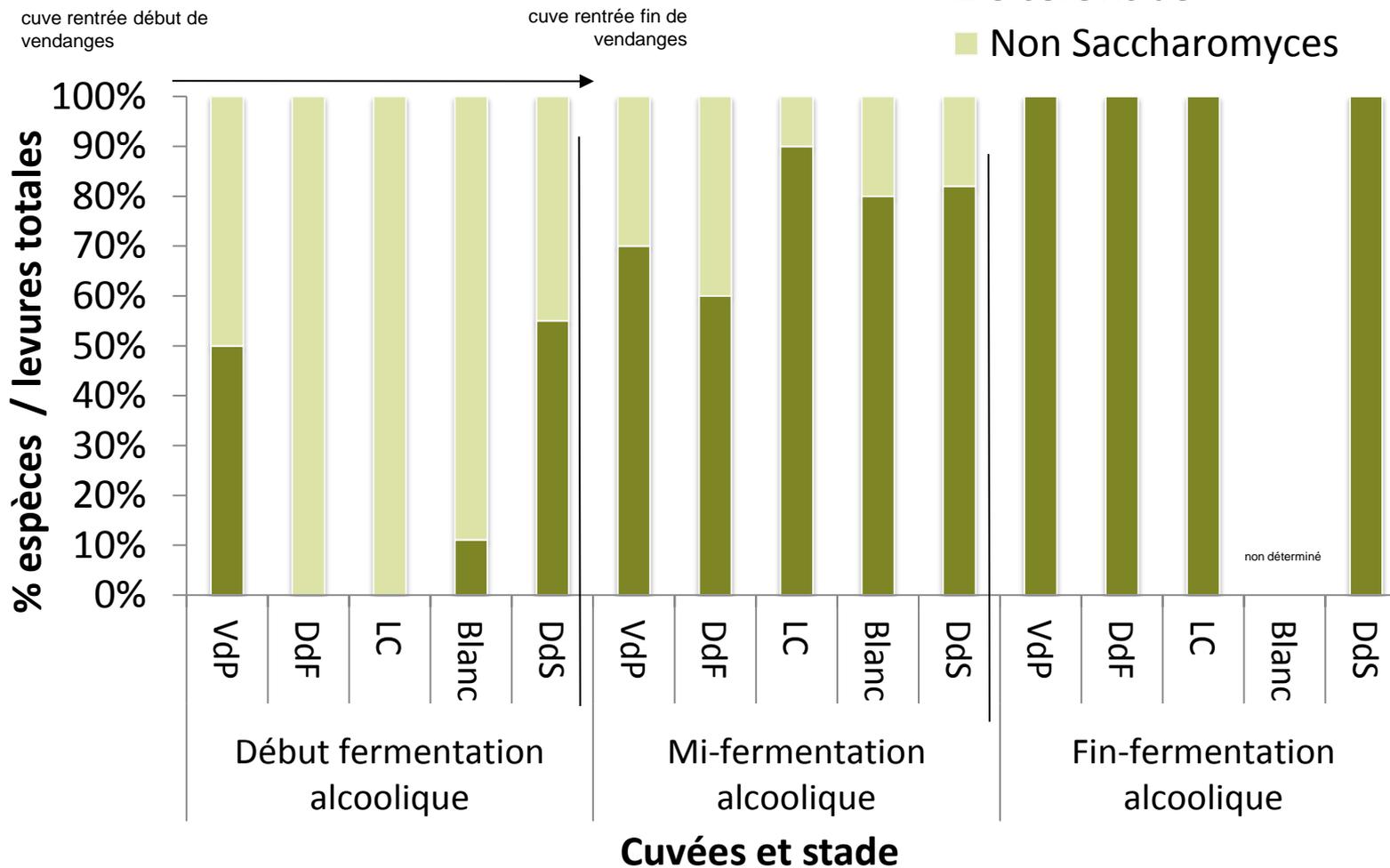
Purification d'isolats : 436



l'art & 2011 l'état sanitaire difficile

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

## Suivi Millésime 2011



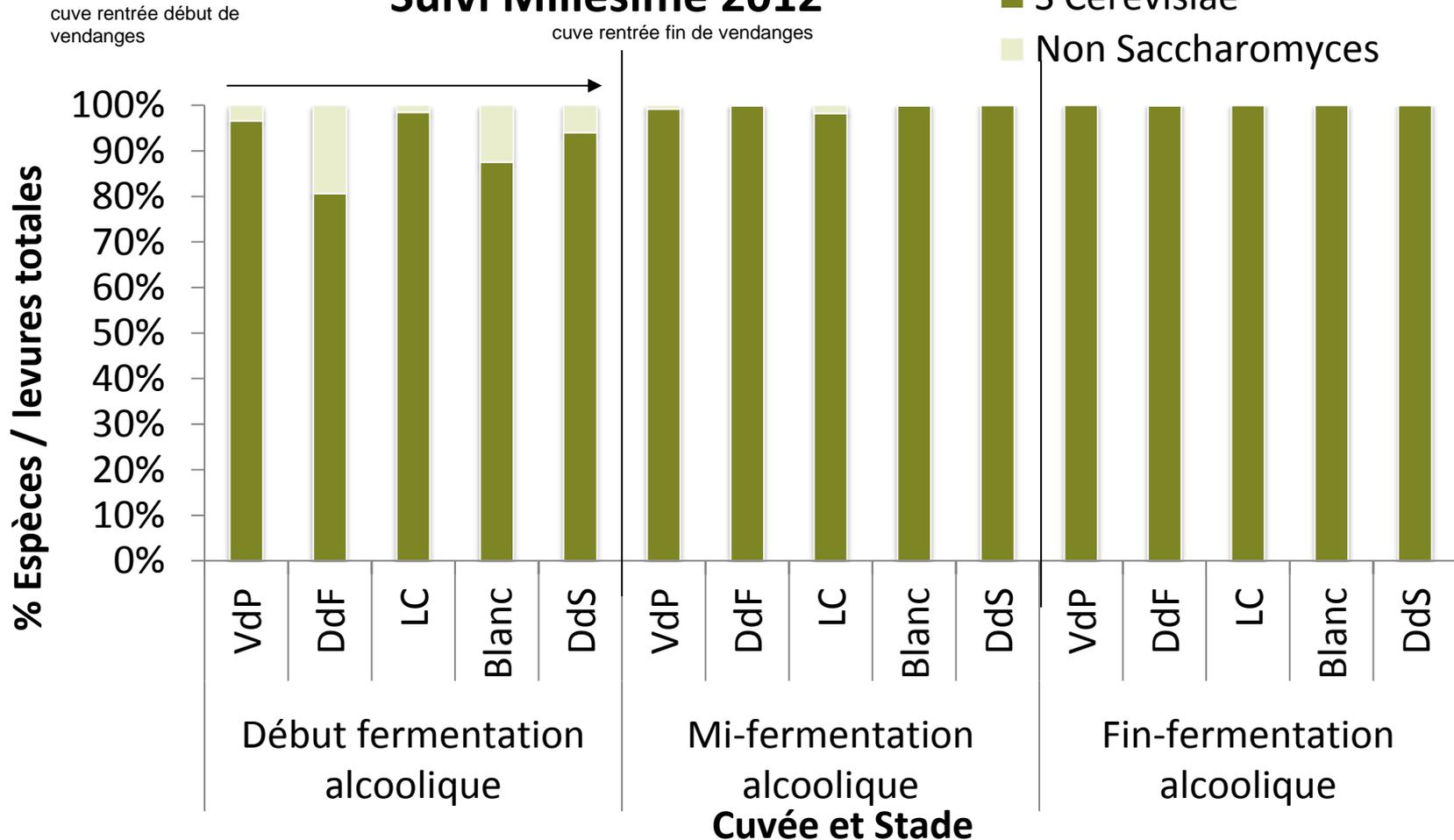
## *Saccharomyces*

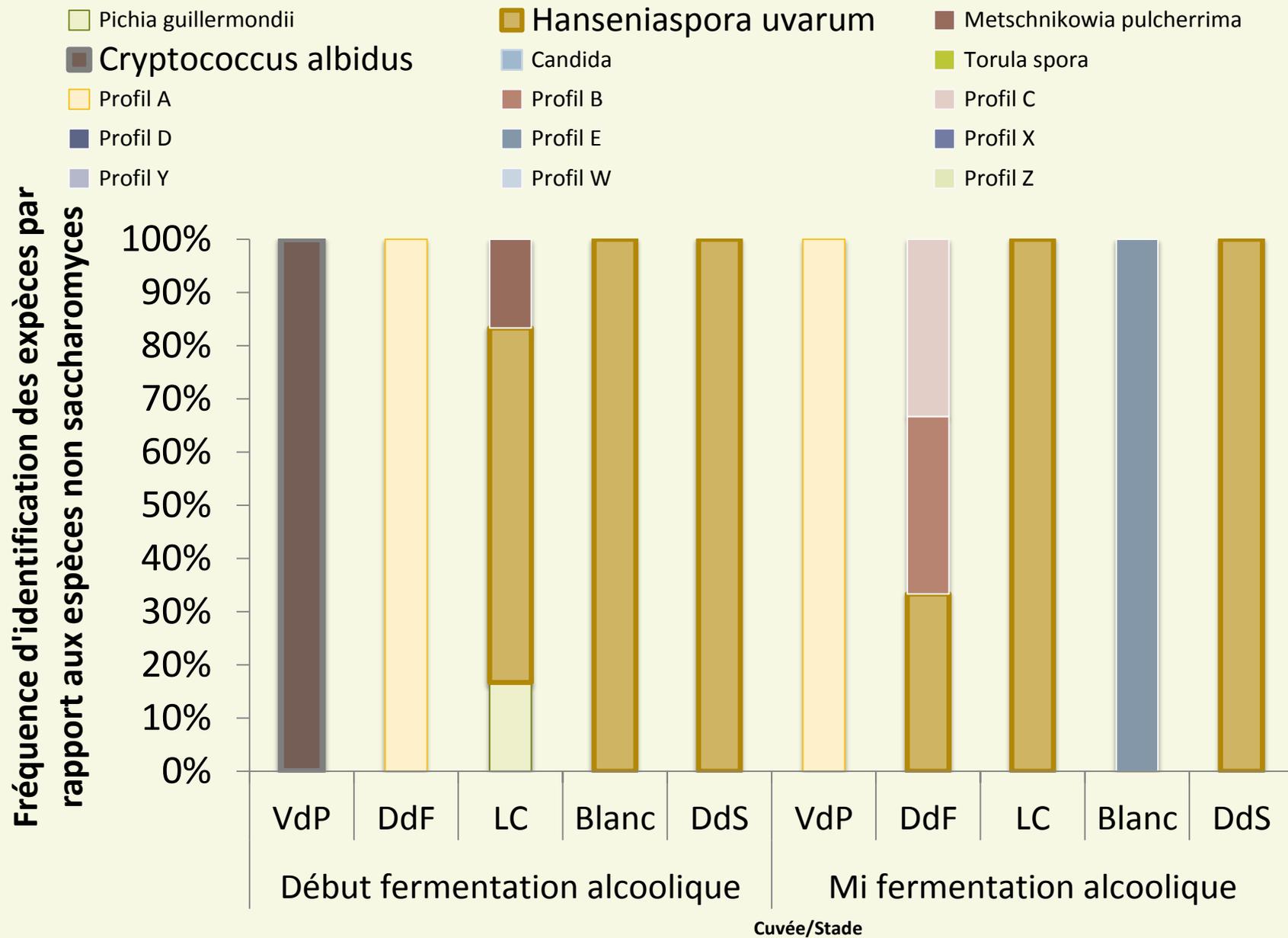
2012 : très bon état sanitaire

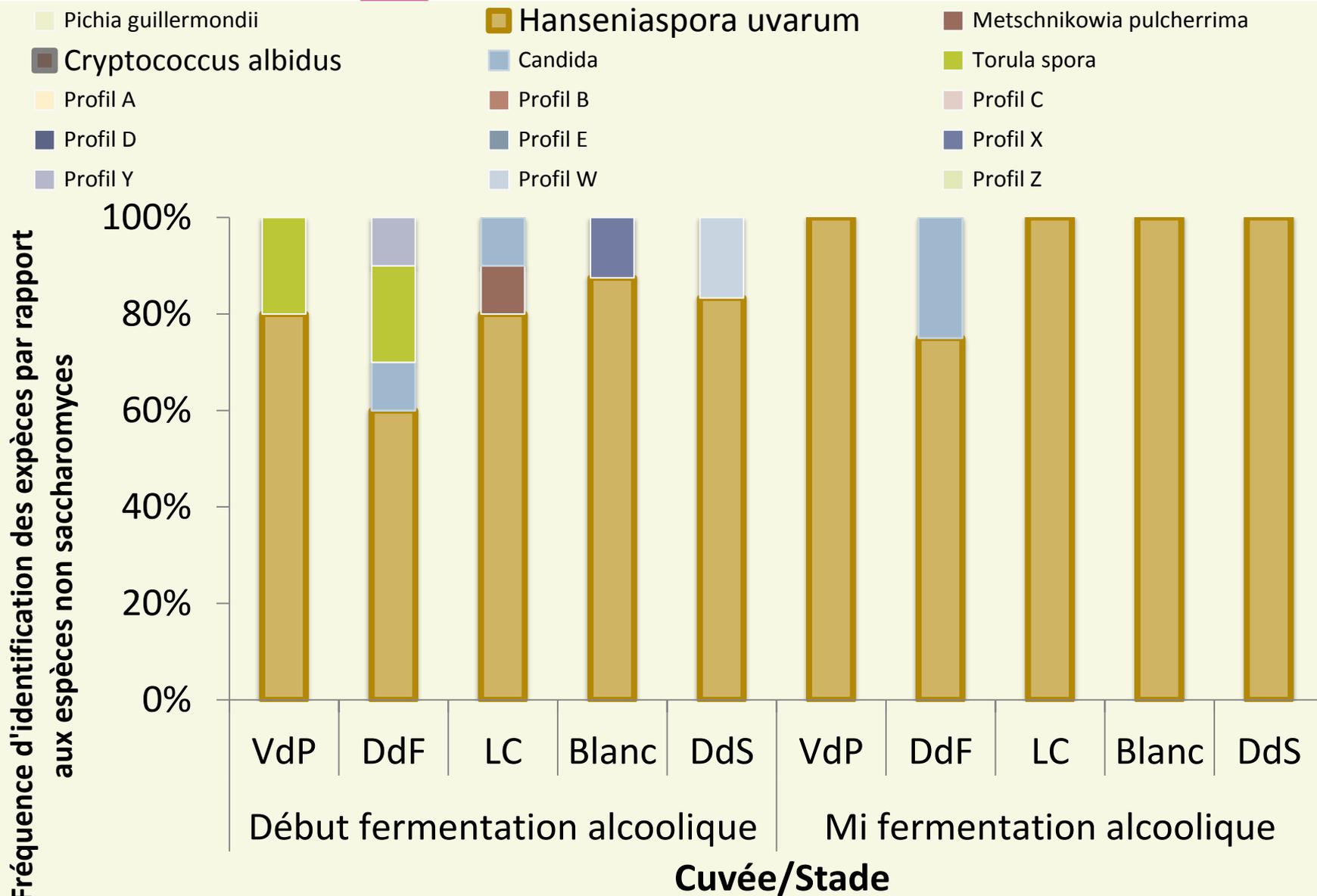
Non sacc beaucoup moins présentes sur jus et quasiment absentes à 1050

### Suivi Millésime 2012

■ *S Cerevisiae*  
■ Non *Saccharomyces*



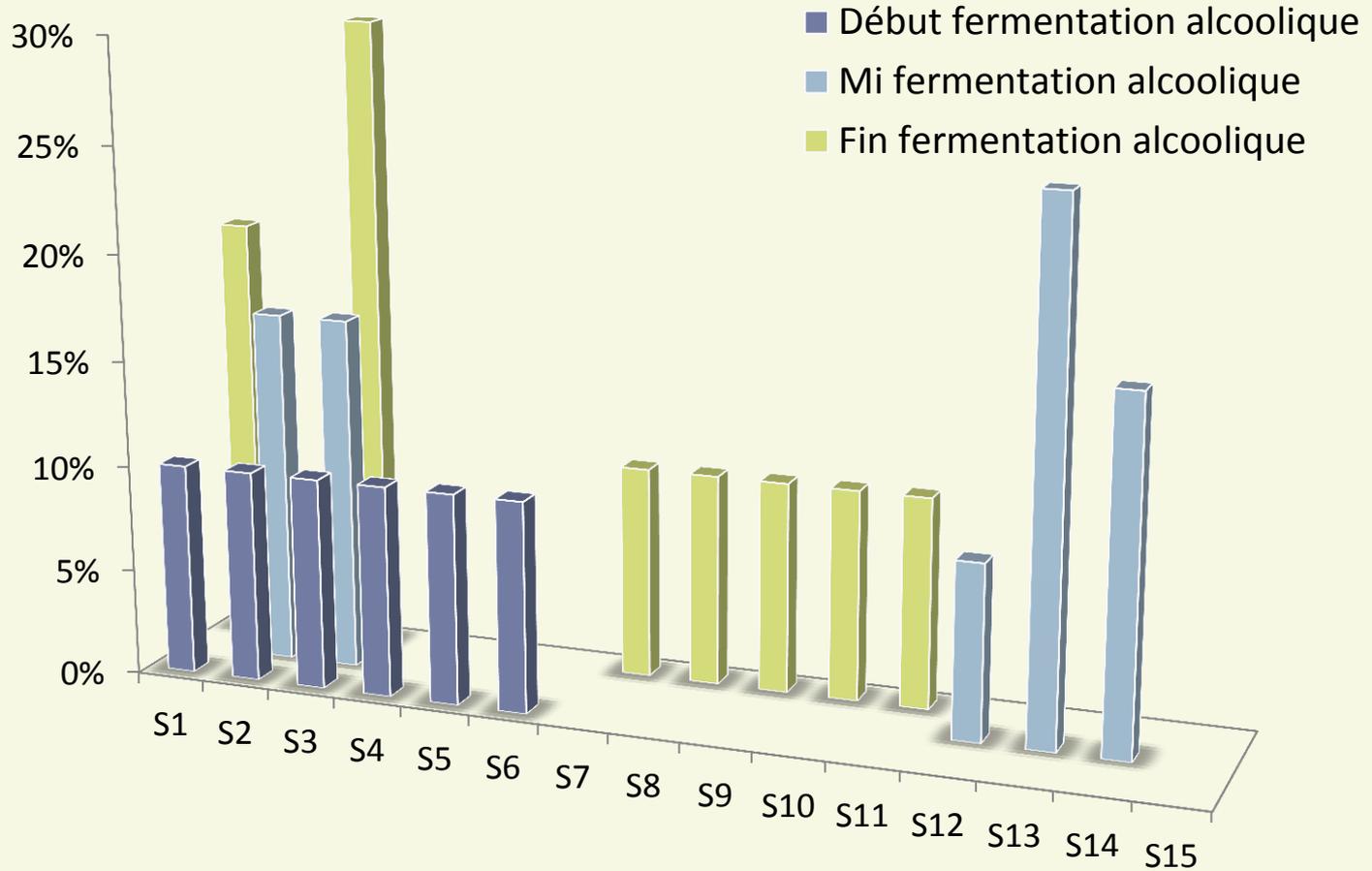




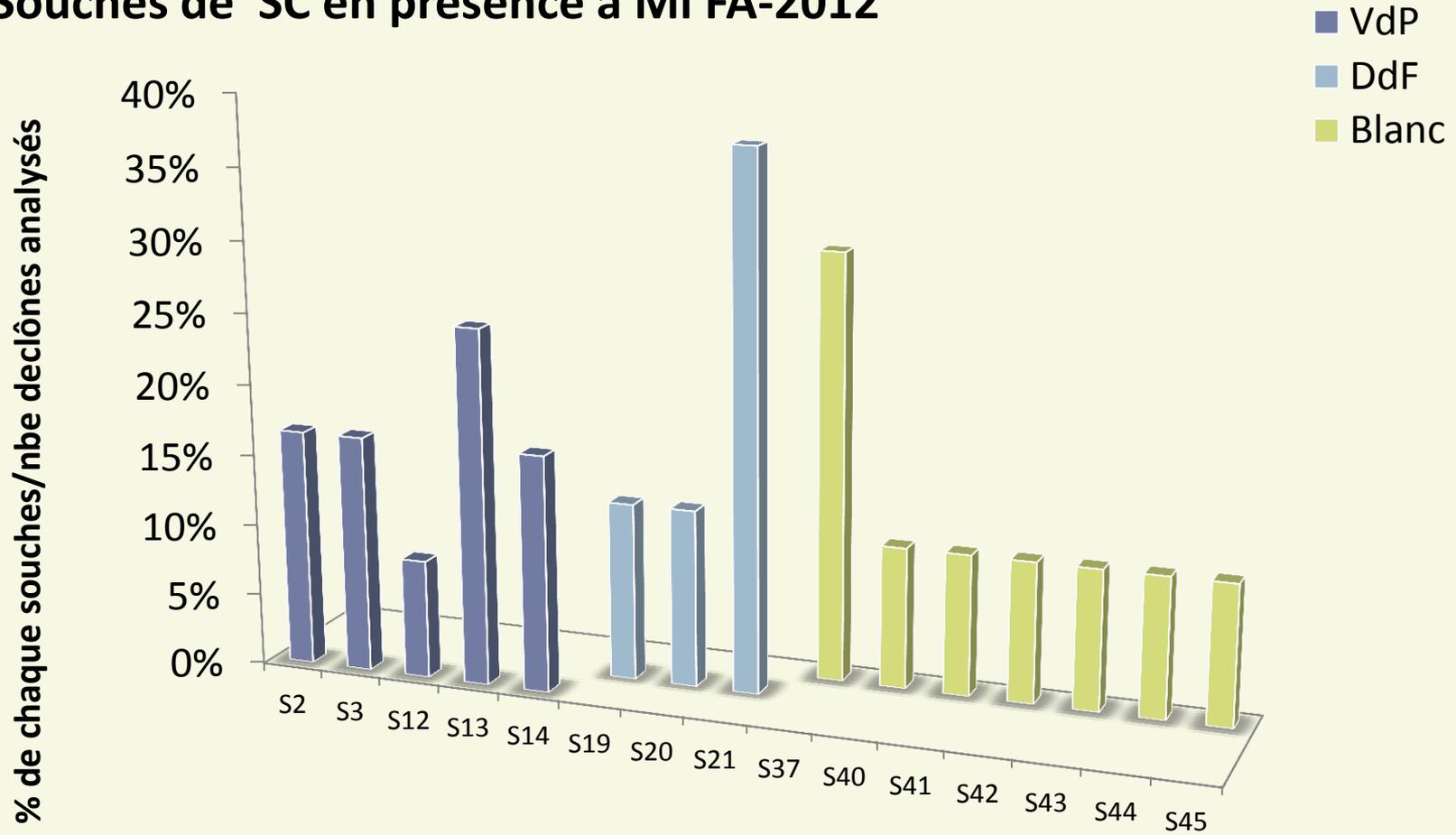


## Souches de SC en présence au cours de la fermentation alcoolique- Cuvée VdP 2012

% 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