

## EVALUATION DES POTENTIALITES ŒNOLOGIQUES DE LEVURES NON-SACCHAROMYCES SUR LES CÉPAGES DU VAL DE LOIRE

### CATEGORIE DE L'ACTION

Recherche / Expérimentation       Transfert / Développement       Formation

DUREE DE L'ACTION 3 années      PERIODE DE REALISATION 2018 01/06/2018 au 31/05/2019

### ÉTAT DE L'ACTION

Projet       En cours, année 2/3       Terminée

### VIGNOBLES CONCERNES

Val de Loire

### CONTEXTE

La diversité organoleptique des vins est due à de nombreux facteurs dont les principaux sont le sol, le cépage, les conditions climatiques et les pratiques viti-vinicoles. Lors des processus d'élaboration du vin, la flore levurienne composée de *Saccharomyces cerevisiae* et de non-*Saccharomyces* participe amplement à sa complexité.

L'ensemencement de cultures pures de levures sélectionnées dans le moût est une pratique œnologique établie depuis les années 70, pour produire des vins avec des qualités organoleptiques souhaitées et garantir des millésimes réussis. Actuellement, environ 250 préparations de levures sélectionnées, généralement *Saccharomyces cerevisiae*, sont commercialisées. Si on considère la tendance actuelle vers une production de vins très qualitatifs avec des propriétés distinctes, la demande de « levures spéciales pour des profils originaux » reste encore à satisfaire.

Bien que décrites comme ayant un faible potentiel fermentaire (d'où la nécessité d'un second levurage avec une *S. cerevisiae*) certaines souches de non-*Saccharomyces* présentent des capacités à :

- Libérer des arômes fermentaires,
- Contribuer à la complexité organoleptique,
- Développer des activités enzymatiques d'intérêt (*Pichia kluyverii*) et *Metschnikowia pulcherrima*)
- Désacidifier (*Hanseniaspora occidentalis*),
- favoriser la formation d'arômes variétaux (*Torulaspora delbrueckii*, *Metschnikowia pulcherrima* et *Kluyveromyces thermotolerans*)
- produire peu d'acidité volatile (*Torulaspora delbrueckii*)

Ces souches contribuent ainsi à la complexité aromatique des produits, tandis que la souche *Saccharomyces* permet le maintien des exigences technologiques propres au bon déroulement des fermentations.

### OBJECTIFS ET CONTENU SYNTHETIQUE

Les levures non-*Saccharomyces* sélectionnées sont aujourd'hui une nouvelle alternative pour le vinificateur, lui permettant, tout en gardant le contrôle, de mimer la succession naturelle des flores, ceci afin de renforcer la complexité des vins de qualité.

Ce projet a pour objectif principal de tester en cuveries expérimentales (Vertou et Amboise) les différentes espèces de levures non-*Saccharomyces* proposées sur le marché en phase préfermentaire et en pulvérisation sur vendanges (bioprotection) sur les cépages présentant un intérêt économique prépondérant pour les vignobles de la Loire. Parallèlement, ces souches feront l'objet de tests œnologiques à l'IFV d'Amboise afin de déterminer leurs propriétés technologiques (Résistances et besoins).

Toutes ces données permettront ainsi l'amélioration des connaissances pratiques et une préconisation des levures non-*Saccharomyces* sur les cépages du Val de Loire. La diffusion des résultats sera réalisée via des fiches Levures consultables sur le site internet de l'IFV.

### RESULTATS ACQUIS (POUR LES ACTIONS EN COURS OU TERMINEES)

Lors de la campagne 2016, 4 souches commerciales de levures non-*Saccharomyces* ont été évaluées sur cépages Sauvignon et Cabernet Franc. Les vins obtenus ont des profils aromatiques et organoleptiques différents de ceux obtenus grâce à la flore indigène ou une *saccharomyces* seule. Ils diffèrent également selon la souche de non *saccharomyces* utilisée. Leur

utilisation, en fonction du produit recherché peut donc être un outil intéressant pour le vinificateur. Certains tests de caractérisation en laboratoire ont été appliqués aux souches du marché, d'autres restent à mettre au point et valider. En 2017, les mêmes souches de non-*Saccharomyces* ont été testées sur Melon et Cabernet franc selon différentes modalités, les vinifications sont en cours.

<b>DOCUMENTS DISPONIBLES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compte Rendu d'Activités Technique Non-<i>saccharomyces</i> campagne 2016-2017</li> </ul>				
<b>ORGANISMES PORTEUR DU PROJET</b>	IFV				
Interlocuteur	Marie-Charlotte COLOSIO (IFV Vertou) / Laurence GUERIN (IFV Amboise)				
Téléphone	<table border="1"> <tr> <td>+33 2 40 80 39 53 (Vertou)</td> <td rowspan="2">Courriel</td> <td rowspan="2">marie-charlotte.colosio@vignevin.com laurence.guerin@vignevin.com</td> </tr> <tr> <td>+33 2 47 23 45 11 (Amboise)</td> </tr> </table>	+33 2 40 80 39 53 (Vertou)	Courriel	marie-charlotte.colosio@vignevin.com laurence.guerin@vignevin.com	+33 2 47 23 45 11 (Amboise)
+33 2 40 80 39 53 (Vertou)	Courriel	marie-charlotte.colosio@vignevin.com laurence.guerin@vignevin.com			
+33 2 47 23 45 11 (Amboise)					
<b>ORGANISMES PARTENAIRES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>				
<b>BUDGET TOTAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>96 070 euros</li> </ul>				
<b>DEMANDE DE FINANCEMENT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Autofinancement : (33 697 € euros et 35 %)</li> <li>Interprofession : (32 762 € euros et 34 %)</li> <li>CR Pays de la Loire : (21 611 € euros et 22,5 %)</li> <li>CR Centre-Val de Loire : (8 000 € euros et 8 %)</li> </ul>				
<b>MOTS-CLES</b>	Levures Non-Saccharomyces, caractérisation, amélioration qualité organoleptique				
<b>DATE DE MISE A JOUR</b>	Novembre 2017				