

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

CATEGORIE DE L'ACTION

Recherche / Expérimentation
 Transfert / Développement
 Formation

DUREE DE L'ACTION 1 année complémentaire
 PERIODE DE REALISATION 2018 01/06/2018 au 31/05/2019

ETAT DE L'ACTION

Projet
 En cours, année 3/3
 Terminée

VIGNOBLES CONCERNES Val de Loire

N° DE L'ENJEU TECHNIQUE B.c/C.b

CONTEXTE

Après les travaux engagés ces deux dernières années sur l'utilisation, et l'intérêt des levures non-saccharomyces, en phase préfermentaire d'une part et en bioprotection d'autre part, il est nécessaire de pouvoir les tester sur une matrice destinée à l'élaboration de vins rosés.

Le contexte initialement cité sur une recherche de complexité aromatique sur les vins, d'une part et la limitation des doses de sulfites, et plus particulièrement sur mûts d'autre part nous a amené à évaluer l'intérêt et la praticité des levures non-saccharomyces sur les cépages du Val de Loire : melon, sauvignon, et cabernet franc.

En fonction des produits et des objectifs, il a été montré l'intérêt de l'emploi des levures non-saccharomyces, mais dans des conditions contrôlées et uniquement sur blanc et rouge.

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 eu pour objectif principal, sur les millésimes 2017 et 2018 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 ont fait l'objet de tests œnologiques à l'IFV d'Amboise afin de déterminer leurs propriétés technologiques (Résistances et besoins).

L'objet de cette dernière année est de conforter l'intérêt de certains des souches de non-saccharomyces en bioprotection, et plus particulièrement sur rosés, en cuveries expérimentales, afin de mettre un accent sur l'aromatique et la couleur, ce que nous avons appréhendé séparément pour le rouge d'une part et les blancs d'autre part, les deux années précédentes. Il pourra être envisagé de travailler également sur la stabulation à froid des jus destinés à la vinification en rosé.

RESULTATS ACQUIS (POUR LES ACTIONS EN COURS OU TERMINEES)

En 2017, les mêmes souches de non-*Saccharomyces* ont été testées sur Melon et Cabernet franc selon 12 modalités : 6 en préfermentaire et 6 en bioprotection. Ainsi, Les vins obtenus par ensemencement de Non saccharomyces 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 : sensibilité au SO₂, besoin en azote, croissance à différentes températures, il est important de pouvoir se doter de critères

En 2018, seuls des essais de bioprotection ont été réalisés, à la fois sur sauvignon, et sur melon B. L'objet est de conforter l'intérêt de l'utilisation de ces souches dans un optique de diminuer les doses de sulfites sur raisins, voir sur mouts. Les vinifications sont en cours.

DOCUMENTS DISPONIBLES	<ul style="list-style-type: none"> Compte Rendu d'Activités Technique Non-<i>saccharomyces</i> campagne 2017-2018 				
ORGANISMES PORTEUR DU PROJET	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)					
ORGANISMES PARTENAIRES	<ul style="list-style-type: none"> IFV Vertou et Amboise 				
BUDGET TOTAL	<ul style="list-style-type: none"> 33 508 euros 				
DEMANDE DE FINANCEMENT	<ul style="list-style-type: none"> Autofinancement : 10 108 (euros et 30 %) Interprofession : 13 400 (euros et 40 %) CR Centre-Val de Loire : 10 000 (euros et 30 %) 				
MOTS-CLES	Levures Non-Saccharomyces, caractérisation, bioprotection				
DATE DE MISE A JOUR	Octobre 2018				