



LCT

Caractérisation du couple Levure / Cépage en Œnologie : maîtrise et impact de la Température

©MC Colosio

LCT

OBJECTIF

Renforcer les outils de phénotypage de fermentescibilité des nouveaux clones et variétés de vigne

CONTEXTE

En œnologie, plusieurs facteurs influencent la qualité de la fermentation alcoolique et la qualité finale du vin fini : la composition physico-chimique du moût, les souches de levures, les interventions au cours de la fermentation alcoolique et la maîtrise de la température de fermentation.

PERSPECTIVES DE VALORISATION POUR LES PARTENAIRES

Ce projet vise à optimiser, par la maîtrise et le pilotage de la température, le phénotypage d'un plus grand nombre de variétés, levures et leurs associations dès le stade laboratoire sans attendre le stade cave expérimentale. Cette démarche permet de compléter le prototype initial afin de proposer pour la première fois une offre de caractérisation du couple variétés / levures / températures optimales de fermentation qui ouvre des opportunités de recherche et de développement encore inexplorées.

CONTACT PARTENARIAL

plant2pro@instituts-carnots.fr

CONTACTS
SCIENTIFIQUES

Marie-Charlotte COLOSIO
IFV - Unité de Vertou
marie-charlotte.colosio@vignevin.com

