DANS NOS CHAIS

LALLEMAND TOUR 2018 : LA FRAÎCHEUR DANS TOUS SES ÉTATS !

Acidité, légèreté, buvabilité… Le monde du vin fait cap sur la fraîcheur. Pour sa 9e édition, le Lallemand Tour va aborder les différentes facettes de la fraîcheur du vin et explorer la face immergée de l'iceberg. Cinq experts seront réunis pour partager leur expérience et faire souffler un vent de fraîcheur sur l'œnologie.

16 janv. Nîmes

17 janv. Villefranche-sur-Saône

18 janv. Angers

19 janv. Bordeaux

Programme 9h-12h30 :

Un vin doit-il être frais pour être dans le top des ventes ?
Junior Dirceu Vianna, Master of Wine

Équilibre et fraîcheur des vins à forte maturité
Sylvie Dequin, Chef du département Microbiologie et Chaîne Alimentaire, INRA et Jessica Noble, Chargée de projets Ro-D, Lallemand SAS

Vinification, objectif fraîcheur !
Anthony Silvano, Responsable Développement et Applications, Lallemand SAS et Magali Deleris-Bou, Responsable Ro-D, Lallemand SAS

L'oxydation, l'ennemi numéro un de la fraîcheur
Jean-Michel Salmon, Directeur de Recherche, INRA

Fraîcheur aromatique, un univers complexe à découvrir
Richard Pfister, Ingénieur œnologue – Œnoparfumeur, Oenoflair

–

La matinée se poursuivra dans la convivialité avec dégustation de vins et coktail déjeunatoire.

Pour vous inscrire, plusieurs solutions sont à votre disposition :

rendez-vous sur le site :

→ **www.lallemandwine.com**
rubrique « Actualités »

→ **www.winemak-in.com**
groupe « Lallemand Tour 2018 : La fraîcheur dans tous ses états »

ou par e-mail à
→ **fb.france@lallemand.com**
en précisant le lieu où vous serez présent.

Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins / www.lallemandwine.com

LALLEMAND
LALLEMAND ŒNOLOGY

DERNIÈRE MINUTE

WINE INDUSTRY IMPACT AWARDS

Le 19 octobre dernier a eu lieu au prestigieux Adelaide Town Hall en Australie, le dîner de remise des prix du Wine Industry Impact Awards décernés par le Wine Industry Suppliers Australia Inc. (WISA).

Cette association indépendante de fournisseurs de l'industrie du vin en Australie soutient ses entreprises membres de diverses manières pour créer des réseaux et renforcer les opportunités de partage d'expertise entre les différentes régions et groupes d'entreprises.

Cette initiative de l'industrie est unique dans la reconnaissance de l'impact des partenariats entre les différents acteurs de la filière pour soutenir la compétitivité des producteurs de vin australiens. Ces récompenses visent à promouvoir l'accès à une plus grande valeur ajoutée grâce à un engagement collaboratif entre les producteurs de vin et leurs partenaires.

Quinze entreprises qui ont introduit des développements révolutionnaires dans le secteur du vin en Australie ont été déclarées finalistes. Des experts de l'industrie ont jugé les finalistes parmi les nominations dans des catégories telles que la viticulture, la vinification, l'ingénierie, l'emballage, la distribution et la logistique, le marketing/communication et le tourisme.

Lallemand Australie est arrivé grand gagnant pour le Wine Industry Impact Award dans la catégorie "Vinification". Véritables innovations pour l'industrie vinicole, nos approches de bioprotection et de diminution du SO_2, fournissent aux vignerons des solutions naturelles, sans OGM réduisant l'utilisation des intrants chimiques dans les vins afin de répondre à une demande du marché ainsi qu'à la réglementation.

Félicitations à Lallemand Australie !

ÉDITO

Rare, remarquable, historique, précoce…

Les qualificatifs ne manquent pour décrire ce millésime 2017. Avec une production historiquement basse et des vendanges extrêmement précoces, 2017 défraie encore une fois la chronique. Les évènements climatiques exceptionnels semblent devenir la norme ces dernières années : après un début de printemps doux, les gelées d'avril ont ravagé les bourgeons sortis précocement, puis les épisodes localisés de grêle et de sécheresse ont contribué à faire de 2017 un millésime hors normes.

Cette année, encore plus que d'habitude, l'objectif est de tirer le meilleur du peu que l'on a pu obtenir, en maîtrisant le procédé de vinification de A à Z, en réduisant au maximum le hasard qui a déjà pris trop de place au niveau climatique et viticole… Cela passe évidemment par la maîtrise microbiologique, le contrôle des contaminants, notamment grâce à *Œnococcus oeni* qui n'en finit plus de nous étonner : si petite qu'elle soit cette bactérie est capable de tenir tête aux *Brettanomyces*, là où même le SO_2 échoue !

Et si malgré tous les efforts, on doit encore faire face à des arrêts de fermentation, alors il faudra vite réagir pour préserver la qualité en choisissant un protocole de reprise le plus efficace possible, tout en simplifiant encore sa mise en œuvre, grâce à Uvaferm 43 RESTART™.

Excellente lecture à tous !

Pour avoir un complément d'information ou pour toutes autres demandes, n'hésitez-pas à nous contacter

05 62 74 55 55 – fb.france@lallemand.com

L'équipe Œnologie France

Venez discuter avec l'équipe Lallemand Œnologie sur

winemak-in
Le réseau des professionnels de l'œnologie

EN PRIMEUR

LES BACTÉRIES ŒNOLOGIQUE SÉLECTIONNÉES, **VÉRITABLE OUTIL DE BIOCONTRÔLE**

Les *Brettanomyces* et leur production de phénols volatils apparaissent comme un défaut à la fois pour le professionnel et le consommateur. La lutte contre ces contaminants représente donc un défi considérable. L'utilisation de SO_2 peut montrer ses limites car un nombre important de souches de *Brettanomyces bruxellensis* sont capables de résister et de survivre au SO_2. De plus, il existe une volonté croissante de réduire les produits chimiques dans la vinification. De ce fait, le biocontrôle semble être une excellente alternative.

L'inoculation précoce de la levure (Gerbaux et al., 2004) est déjà connue comme outil de biocontrôle très efficace contre le développement des *Brettanomyces*. Des découvertes récentes ont aussi montré l'intérêt de certaines bactéries œnologiques méticuleusement sélectionnées.

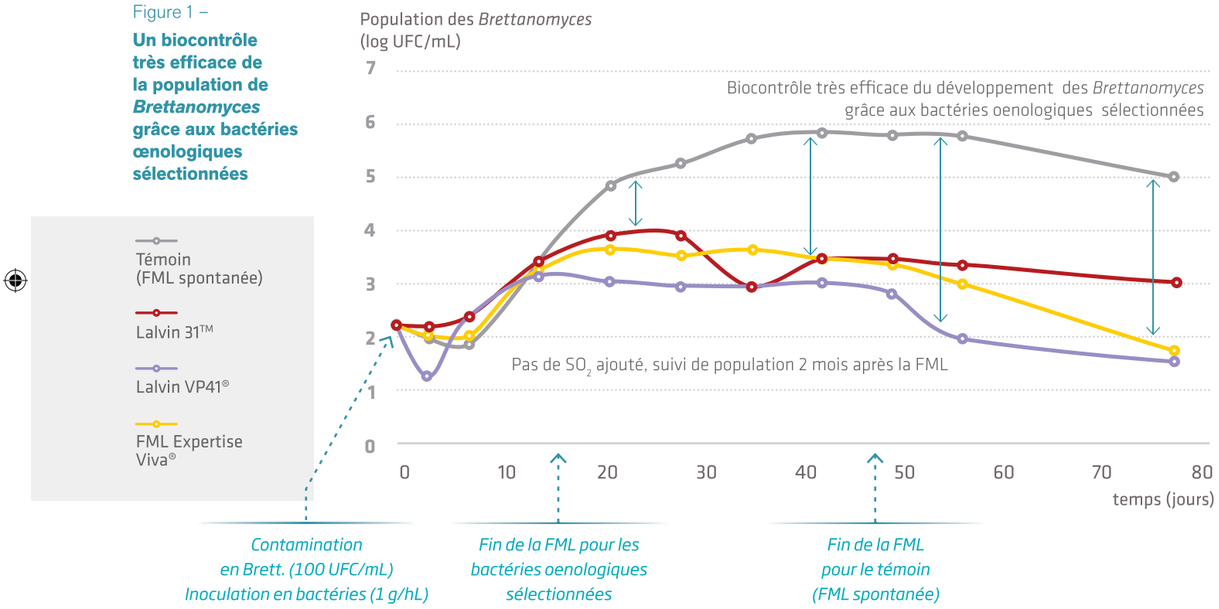
Une réduction de la phase de latence entre la FA et la FML

La phase de latence entre la fin de la fermentation alcoolique (FA) et le début de la fermentation malolactique (FML) est critique pour les microorganismes d'altération tels que les bactéries contaminantes et les *Brettanomyces*. Des études précédentes (Gerbaux et al. 2009 ; Pillet et al. 2011) ont montré l'impact clair de l'inoculation précoce des bactéries sélectionnées sur la réduction des teneurs finales en phénols volatils. En 2014, l'OIV a d'ailleurs reconnu que la co-inoculation de levures et de bactéries sélectionnées pouvait aider à réduire la phase de latence et limiter ainsi le développement des *Brettanomyces*.

Un effet inhibiteur direct des bactéries oenologiques sélectionnées sur les *Brettanomyces*

Des recherches récentes (collaboration société Lallemand / IFV de Bourgogne) ont abouti à des résultats inédits sur l'effet inhibiteur direct des bactéries sélectionnées sur le développement des *Brettanomyces*. Les essais menés sur Pinot noir en 2015 et 2016 montrent que l'inoculation de trois bactéries œnologiques sélectionnées a très nettement limité le développement de *Brettanomyces* en comparaison d'un témoin non ensemencé (figure 1). Pour les modalités inoculées en bactéries, les taux finaux de *Brettanomyces* étaient semblables à ceux de départ (entre 10^2 et 10^3 UFC/mL) alors qu'ils étaient bien supérieurs pour la modalité témoin (10^6 UFC/mL). Les teneurs en phénols volatils dans les vins finis confirment l'avantage réel de ce biocontrôle (figure 2).

Figure 1 –
Un biocontrôle très efficace de la population de *Brettanomyces* grâce aux bactéries œnologiques sélectionnées



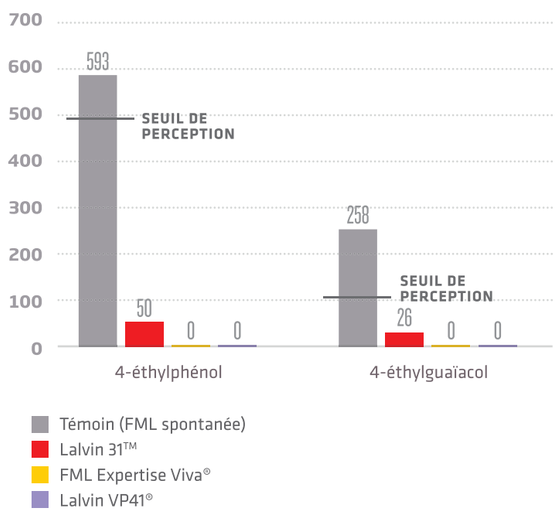


Figure 2 –
Teneur en phénols volatils des vins finis

Des bactéries « phénols-négative »

Certaines bactéries lactiques, y compris *Œnococcus oeni*, ont une activité enzymatique *cinnamyl estérase* et peuvent donc augmenter la quantité de précurseurs libres, rendus utilisables par les *Brettanomyces* pour produire des phénols volatils (Burns et Osborne, 2013). Toutes les bactéries œnologiques de la société Lallemand sont « phénols-négative », c'est-à-dire incapable métaboliquement d'augmenter cette quantité de précurseurs.

PHENOLS NEGATIVE

CONCLUSION

Outre l'ensemencement en levures, l'utilisation de bactéries oenologiques sélectionnées constitue un biocontrôle efficace pour respecter la typicité du vin en le laissant s'exprimer pleinement, sans les défauts associés aux *Brettanomyces*.

MILLE ET UNE CAVES

UVAFERM 43 RESTART™, ET ÇA REPART !

Dans les cas d'arrêts de fermentation alcoolique, il est particulièrement important de réagir rapidement et de façon adéquate afin d'éviter des conséquences souvent désastreuses.

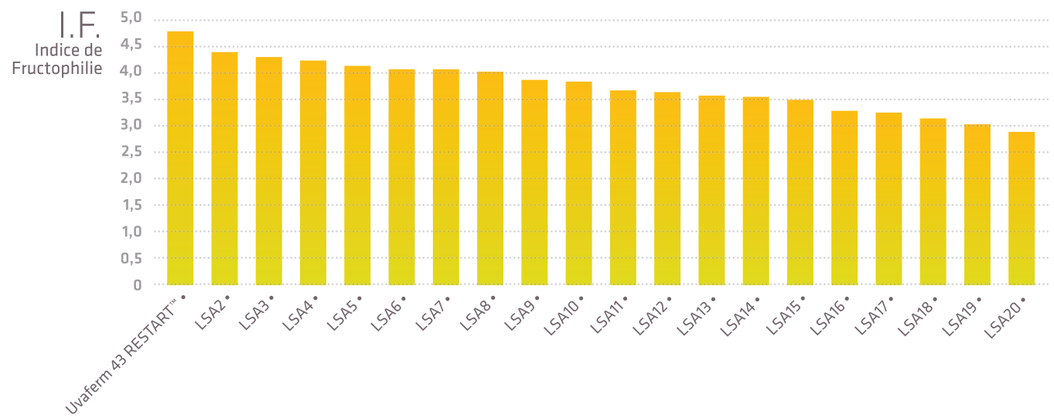
Uvaferm 43 RESTART™, une championne de la fructophilie

En cas d'arrêt de fermentation alcoolique (FA), le milieu en fermentation contient généralement plus de fructose que de glucose, ce dernier étant le sucre privilégié par la plupart des *Saccharomyces cerevisiae*. Pour une reprise de la fermentation alcoolique efficace, il est donc particulièrement important de choisir une levure dite fructophile, i.e. ayant une forte capacité à consommer le fructose résiduel. Il a été prouvé que, grâce à son équipement génétique, Uvaferm 43 RESTART™ est aujourd'hui la meilleure levure fructophile disponible, grâce à une expression importante des gènes de la famille HXT3 codant pour les transporteurs spécifiques du fructose.

Rappel

La plupart des problèmes de fermentation alcoolique peuvent être évités en respectant quelques points clés qu'il est toujours utile de rappeler : choix d'une levure adaptée, respect du protocole de mise en œuvre et du dosage, utilisation d'un protecteur de levures Natstep®, gestion raisonnée de la nutrition levurienne, de l'oxygène et de la température.

Figure 1 –
Caractérisation réalisée sur 21 levures sèches actives (LSA) comprenant celles habituellement recommandées pour les reprises de fermentation
(Sucres=260 g/L avec un ratio G/F= 1, donc autant de fructose que de glucose ; 24°C)



Un procédé de production spécifique permettant une plus grande efficacité et une mise en œuvre simplifié !

Pensez à détoxifier !

En cas de fermentation arrêtée, il est donc indispensable de détoxifier le vin avec Rekue™ avant d'enclencher un protocole de reprise de fermentation.
ResKue™ est la première écorce de levure œnologique sélectionnée, hautement caractérisée, tant au niveau des propriétés biochimiques que physiques. Sa capacité d'adsorption élevée en fait un outil très efficace pour éliminer les acides gras à chaînes courte et moyenne (AGCCM) et les résidus de produits phytosanitaires.

Le procédé de production d'Uvaferm 43™ a été complétement réadapté pour donner Uvaferm 43 RESTART™, encore plus résistante aux conditions hostiles rencontrées dans un vin en arrêt de fermentation (teneur en alcool élevée, présence résiduelle de toxines, etc.).

Sa forme pré-acclimatée, incluant des micronutriments spécifiques permet une plus grande résistance de la levure dans le milieu grâce à des facteurs de survie tels que des stérols spécifiques et des acides gras polyinsaturés renforçant la membrane de la levure.

Les cellules de levure sont ainsi plus robustes, avec un taux de mortalité plus faible après inoculation, et un temps d'acclimatation dans le moût plus rapide. Il est alors possible de simplifier le protocole de reprise de fermentation en le réduisant à seulement quelques étapes, la levure étant déjà pré-adaptée. En plus de simplifier ce protocole, ce nouveau procédé de production permet de gagner en efficacité et donc en temps.

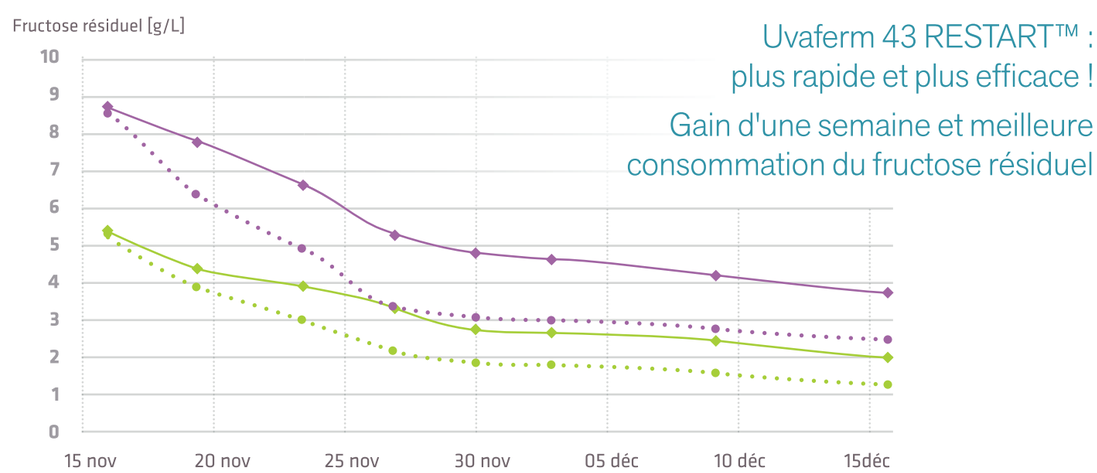


Figure 2 –
Comparaison Uvaferm 43 et Uvaferm 43 RESTART dans 2 vins en arrêt de fermentation
Cabernet sauvignon 2016, ISVEA, Toscane, Italie

Vin 1 protocole « Uvaferm 43 classique »
Vin 1 protocole « Uvaferm 43 RESTART™ »
Vin 2 protocole « Uvaferm 43 classique »
Vin 2 protocole « Uvaferm 43 RESTART™ »

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DU PROTOCOLE SIMPLIFIÉ DE REPRISE DE FERMENTATION ALCOOLIQUE EN LIGNE SUR **LALLEMANDWINE.COM** OU SUR SIMPLE DEMANDE À **FBFRANCE@LALLEMAND.COM**