

Le Service technique d'Inter Rhône était présent au salon Vinitech lors de deux manifestations sur le thème de la microbiologie du vin. L'occasion de faire le point sur des dernières méthodes innovantes de détection des micro-organismes et la désinfection des barriques.

Le Service technique d'Inter Rhône à Vinitech



LE Service technique d'Inter Rhône a mis à l'honneur ses innovations et les résultats de ses travaux sur la microbiologie du vin lors du dernier salon Vinitech (27 au 29 novembre 2012 à Bordeaux).

La première communication réalisée lors d'un atelier par les membres du Service technique a porté sur la mise en place de la technique de cytométrie en flux pour la détection et la quantification des micro-organismes du vin.

La seconde a eu lieu dans le cadre de la conférence MondiaViti sur l'élevage du vin sous bois, durant laquelle Inter Rhône a pu présenter ses derniers résultats sur l'hygiène des barriques.

Lors de l'atelier organisé par Virginie Serpaggi, responsable du développement de méthodes au Service technique d'Inter Rhône, les intérêts de la cytométrie en flux pour l'analyse des vins ont été mis en avant. En effet, le partenaire d'Inter Rhône en cytométrie, Metis Biotechnologies, est venu présenter les kits de détection actuellement en validation au sein du laboratoire de microbiologie d'Inter Rhône.

Ces kits de marqueurs permettront de suivre la population de levures et de bactéries au cours des fermentations, ou de vérifier la faible teneur en micro-organismes avant la mise en bouteille en quelques heures seulement.

De plus, le professeur Hervé Alexandre, de l'Institut universitaire de la vigne et du vin de Dijon, est venu décrire une méthode de détection rapide et spécifique de la levure de contamination Brettanomyces utilisant la technique de cytométrie. Cette méthode compétitive est également en transfert au sein du laboratoire d'Inter



Nicolas Richard a présenté les résultats d'Inter Rhône sur la maîtrise de l'hygiène des barriques.

Rhône pour proposer à ses clients des outils innovants et performants dans la lutte contre les contaminations en Brettanomyces.

Pour finir cet atelier, Virginie Serpaggi a exposé les résultats obtenus lors de son travail de thèse sur l'état physiologique "Viable Non Cultivable" de Brettanomyces, qui peut engendrer des résultats faussement négatifs lorsque la détection est faite sur boîte de Pétri, d'où l'intérêt d'une détection par cytométrie en flux.

MAÎTRISER L'HYGIÈNE DES BARRIQUES

Au cours de la conférence MondiaViti sur l'élevage du vin sous bois, l'œnologue Nicolas Richard, chargé d'étude au Service technique d'Inter Rhône, a présenté ses résultats sur la maîtrise de l'hygiène des barriques. Après un bref rappel sur les risques microbiologiques liés au bois, il a montré comment les travaux de Virginie Serpaggi sur Brettanomyces révolutionnent le raisonnement des pratiques de

nettoyage. Nicolas Richard a ensuite décrit la méthodologie originale qui lui permet d'étudier les microorganismes directement dans l'épaisseur du bois. Enfin, il a présenté comment ces avancées ont permis de comparer huit procédés de nettoyage/désinfection, et de créer un classement de ces procédés. On retrouve les procédés les plus courants, comme la vapeur et l'eau chaude sous pression, en tête de ce classement. Le méchage au soufre, le procédé le plus traditionnel, est également très efficace, bien que remis en cause par la législation européenne. Ces deux interventions aux contenus très concrets ont connu un franc succès, avec de nombreux vigneron et œnologues intéressés pour continuer les échanges sur le salon ou par mail.

Virginie Serpaggi et Nicolas Richard (Inter Rhône)



Répérage des Brett (en orange) au microscope ; en bleu, les bactéries lactiques ; en vert, les bactéries acétiques.