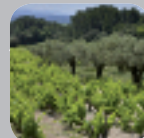


## VIGNOBLE ET CONDUITE DE LA VIGNE

### 3 Maladies du bois en pépinière : identification des étapes-clés

*Identification of key steps of grapevine trunk diseases*

PHILIPPE LARIGNON, MICHEL MULLER, KATIA GIRARDON, FRANÇOIS BERUD, OLIVIER JACQUET



### 10 Sauvegarde du patrimoine viticole des Côtes du Rhône par une nouvelle sélection clonale de la syrah

*Ensuring the sustainability of Syrah with a new clonal selection*

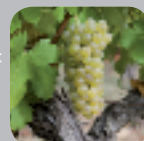
NICOLAS FERMOND, ISABELLE MEJEAN, JULIEN VIGNE, AGNÈS VALLIER, AMANDINE FAURIAT

## RAISINS ET VINIFICATIONS

### 20 Choix de la levure : conséquences sur la concentration finale en $SO_2$

*Choosing the yeast: consequences on sulfite concentration*

PHILIPPE COTTEREAU, DOMINIQUE SOLANET, CHRISTOPHE RIOU



### 27 Réduction de la teneur en sucre des moûts : simplification du process

*Reducing sugar of musts: simplifying the process*

PHILIPPE COTTEREAU, DOMINIQUE SOLANET, CHRISTOPHE RIOU, PASCAL NOILET

### 34 Critères innovants de sélection des levains malolactiques

*New criteria for selection of malolactic starters*

VINCENT RENOUF

### 41 Températures de fermentation : conséquences sur les vins rosés

*Fermentation temperature: implications on rosé wines*

LAURE CAYLA, GILLES MASSON

### 50 Intérêt œnologique des « bois frais » et des tanins proanthocyanidiques sur vins rouges en fermentation

*Enological interest of fresh wood and proanthocyanidic tanins on red wines in fermentation*

CHANTAL BOMPAS-DENIS, VIRGINIE MOINE, CÉCILE ARFEUILLÈRE, MARIE-LAURE MURAT

### 56 Augmenter et stabiliser la couleur des vins rouges par la synergie enzymage-levurage

*Increase and stabilization of the color of red wines by synergy between enzyme and yeast*

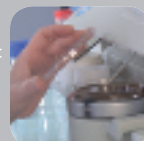
ELODIE FERMENT, PATRICK VUCHOT, PATRICE PELLERIN, CÉLINE FAUVEAU, DAVID GUERRAND

## ÉLEVAGE ET CONDITIONNEMENT DES VINS

### 64 Améliorer la vinification de moûts présentant des résidus de pesticides

*Improve vinification of musts with residues of pesticides*

ALINE MARTIN



### 72 Conditionnement en BIB : préconisations pour la mesure de l'oxygène total et amélioration de la durée de vie

*BIB conditioning: advice for the measurement total oxygen and increase of the shelf life*

SOPHIE VIALIS, PATRICK VUCHOT, PATRICK SHEA, JEAN-CLAUDE VIDAL

### 82 Repenser la filtration avec Vinoflow® Max

*Rethink filtration with Vinoflow® Max*

ROSE-MARIE CANAL-LLAUBERES, GAËLLE REYNOU

## QUALITÉ ET ENVIRONNEMENT

### 90 Analyse de 19 pesticides dans le vin par SBSE (Stir bar sorptive extraction)

*Analysis of 19 pesticides in wine using SBSE (Stir bar sorptive extraction)*

PHILIPPE THIERRY, NELLY CHAMPEAU, CAROLE PUECH, ALINE FREGIÈRE, BENOÎT BACH, LAURENT BARNAVON, MAGALI GRINBAUM



### 98 Lutte anti-mildiou et oïdium : adapter les doses de matière active à la végétation

*Pesticide dose adjustment to vine foliage for control of downy and powdery mildews in south-eastern French vineyards*

MARION CLAVERIE, SILVÈRE DEVÈZE, CHRISTOPHE GIRARDET, PASCALE SAVARIT, MARC GUISSSET, DIDIER RICHY