



Inventaire et étude de la diversité et de l'écologie des levures des jus et des vins en situation "Bio"

*Auteur : PIC Lucile
Groupe ICV*

MICRODIV

2011-2012

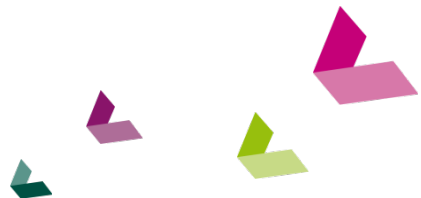
GRUPE
ICV

L'art & l'expertise du vin

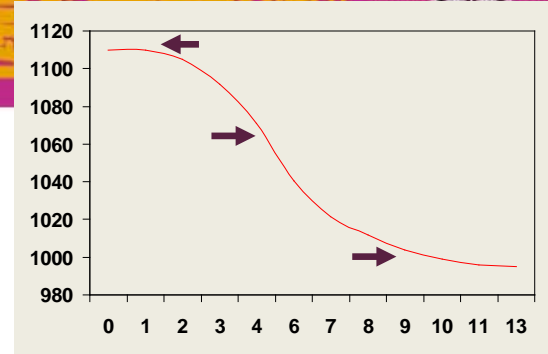
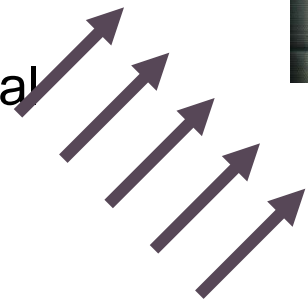


Contexte des travaux

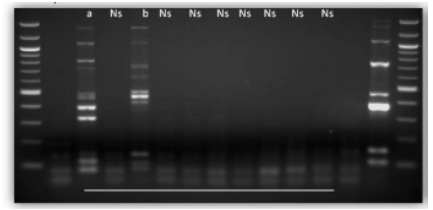
- MICRODIV : Diversité des micro-organismes d'altération de la vigne au vin
 - Programme national-8 partenaires dès 2010
 - Contribution groupe ICV : [Inventaire des levures en situation Bio](#)



Plan expérimental



Parcelles Bio-Vinifiées séparément-Sans levurage ni SO₂

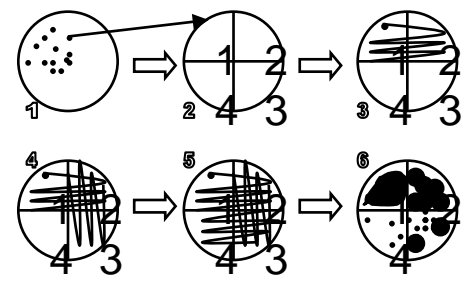


Identification des espèces et études de la biodiversité des souches de SC par PCR (156)



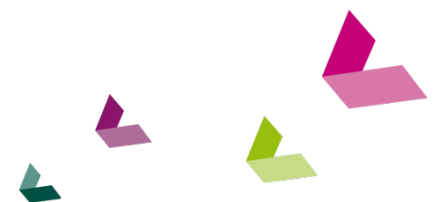
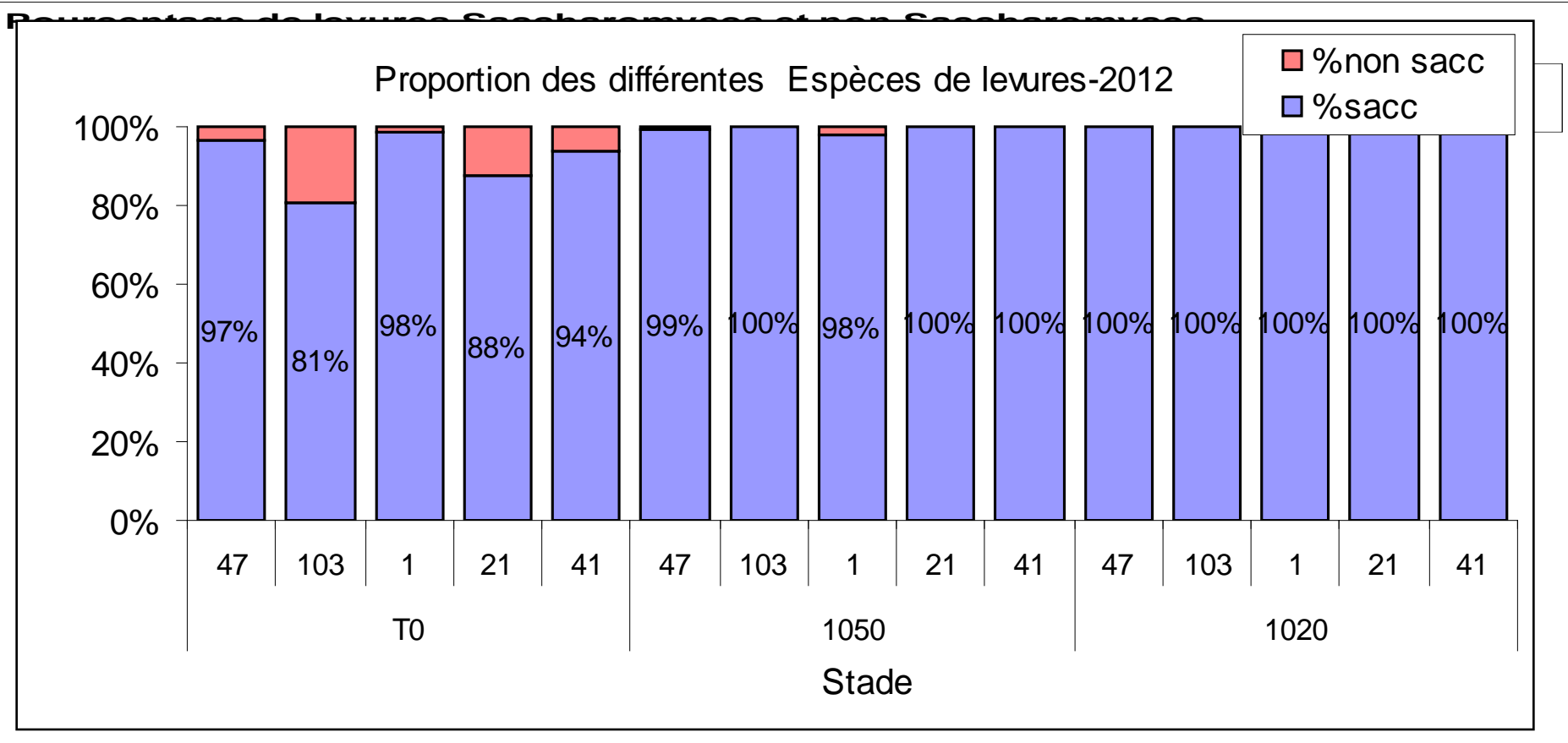
Milieu Non spécifique

Milieu Non *Saccharomyces*



Purification de 30 colonies par cuve et par stade (436)

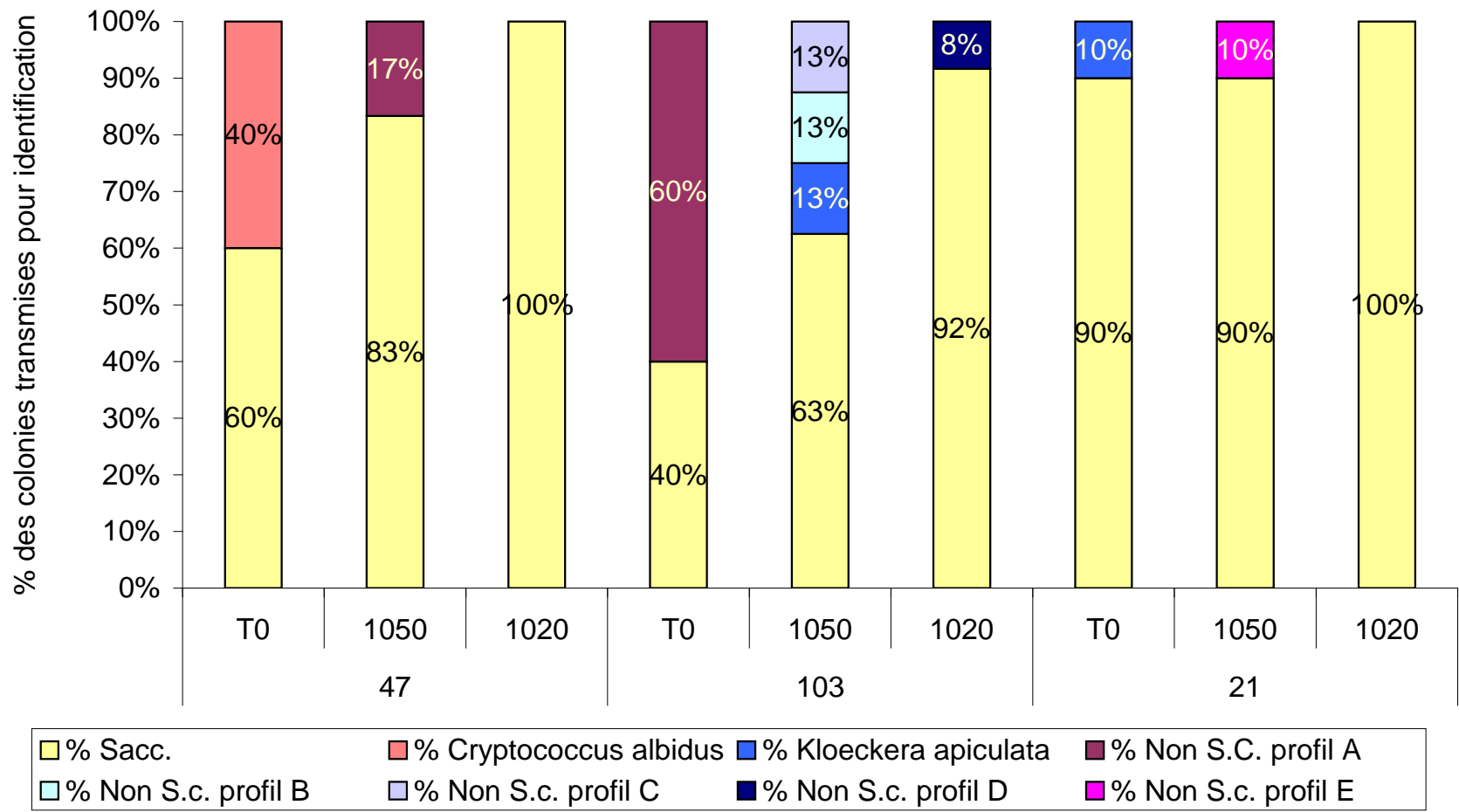
Les levures *Saccharomyces* pas toujours rapidement majoritaires



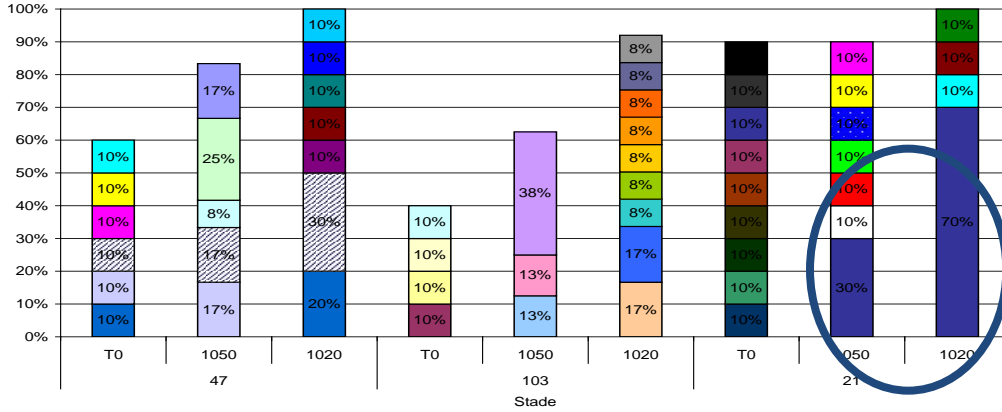
• Non Sac majoritaire : *Kloeckera apiculata* (= *Hanseniospora uvarum*)

Espèces de levures en présence 2012

Espèces de levures en présence-2012



Souches de Saccharomyces Cuves 47, 103 et 21

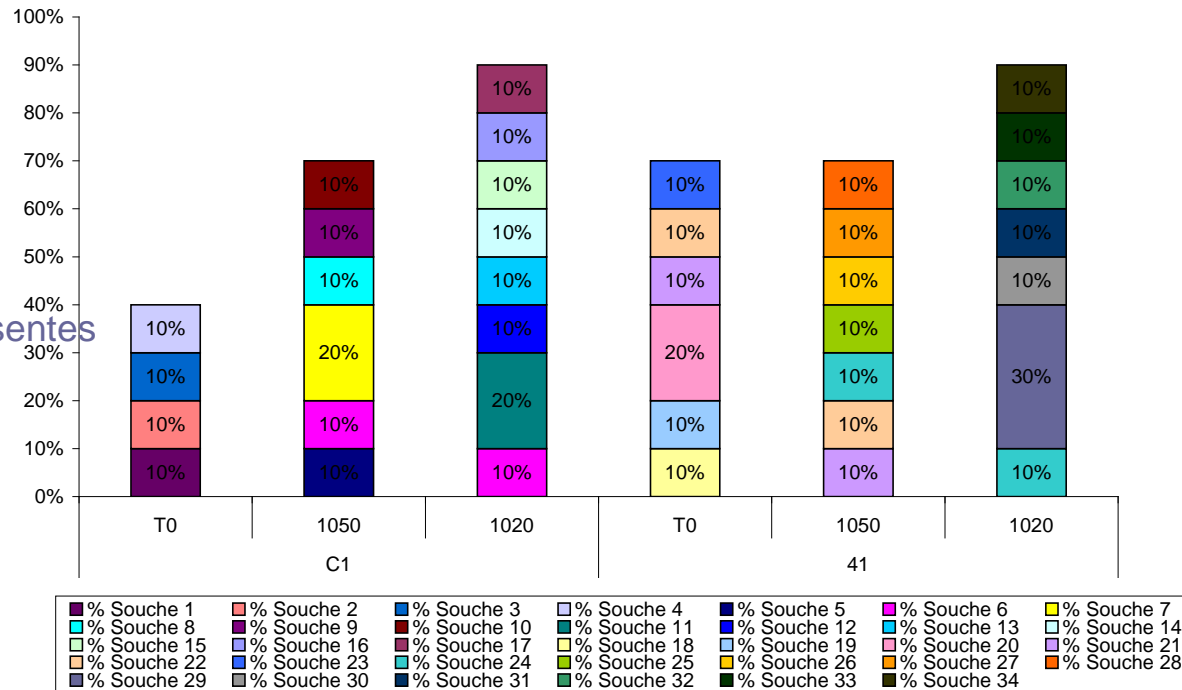


- Sur 5 cuves et 3 stades :
 - 2011 : 74 souches différentes identifiées sur 107 colonies de SC analysées
 - 2012 : 83 souches différentes identifiées sur 119 colonies de SC analysées

– Pas de souche dominante

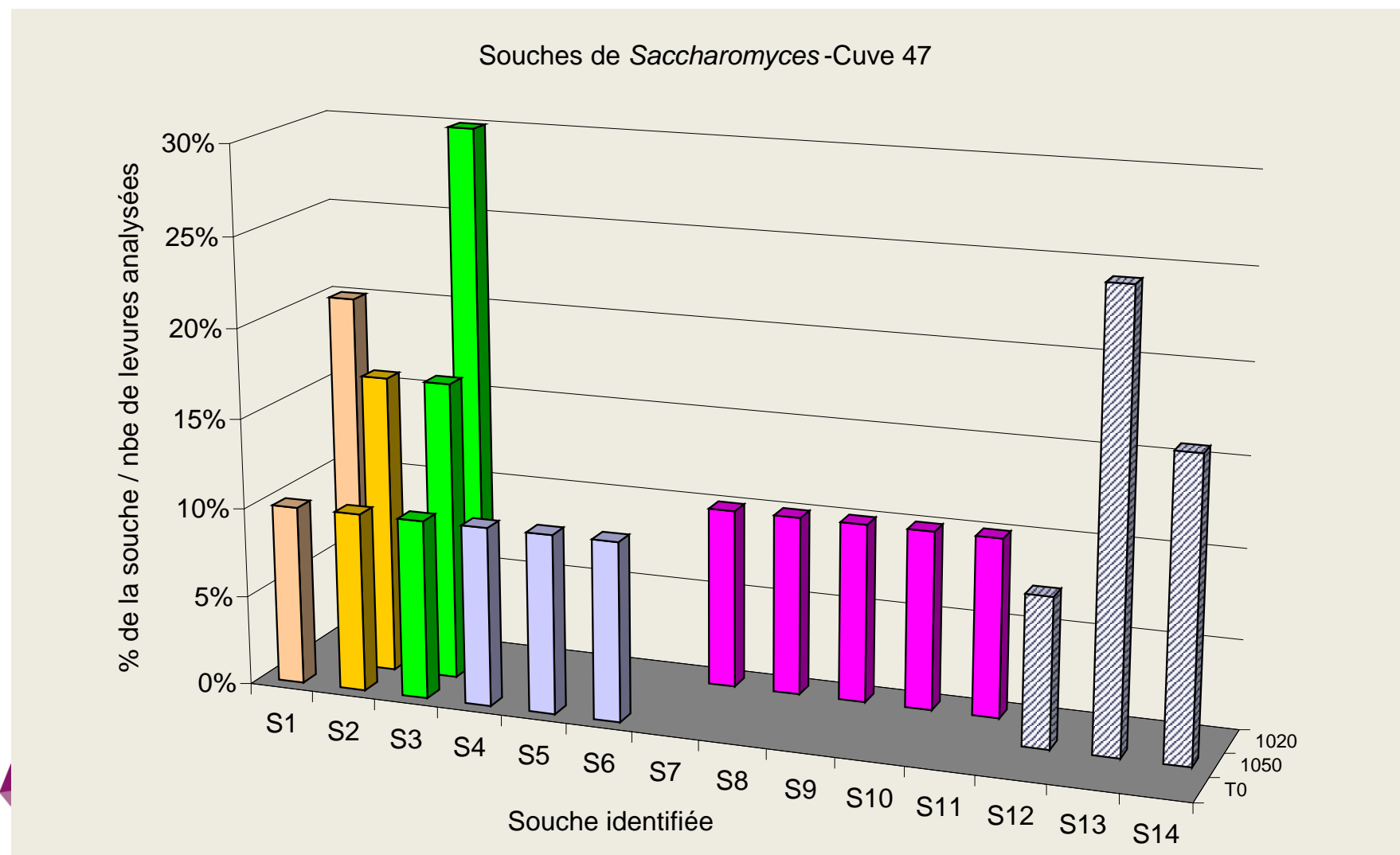
- Dans une cuve donnée
- A un stade donné
- Evolution permanente des flores présentes

Souches de Saccharomyces (Cuve C1 et 41)-2012



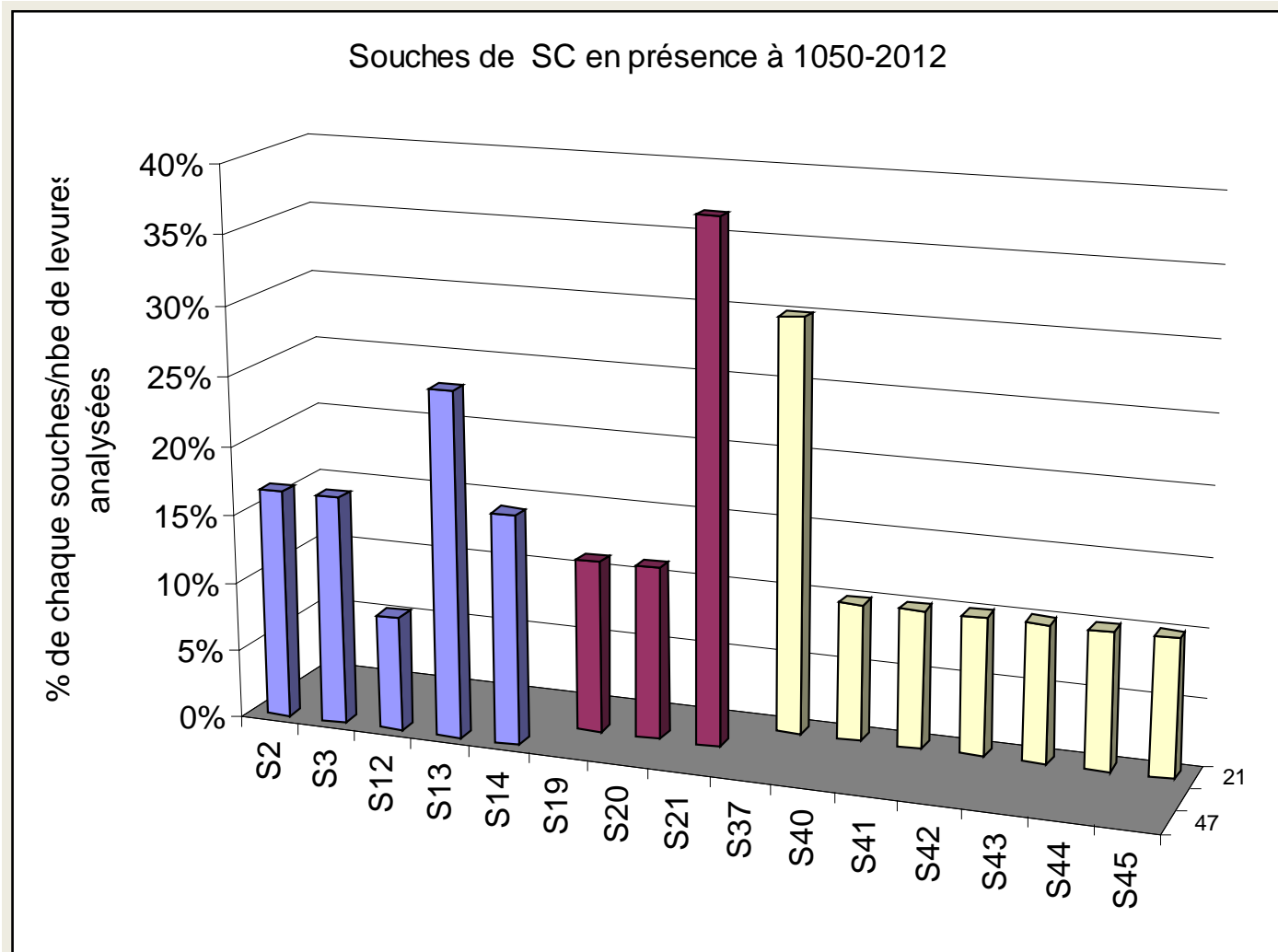


- Évolution permanente des flores : on ne peut pas parler de Microflore de cuve-Peu probable que ces cocktails soient reconduits sur plusieurs millésimes



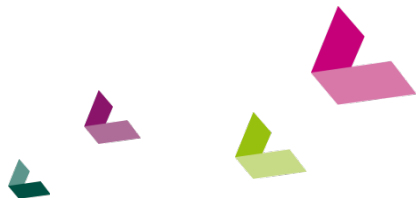
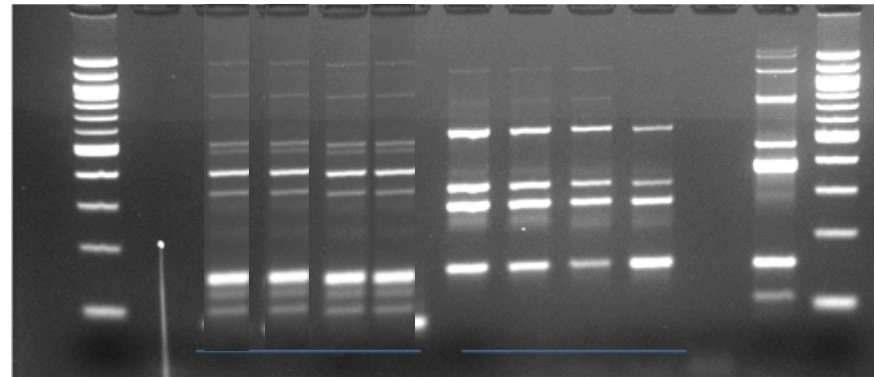


-Pas de microflore de cave



Cuvée Blanc: seule cuve où 1 souche *Saccharomyces* majoritaire en 2011 et 2012

- Comparaison des profils
 - Les souches sont différentes





Bilan : En situation Bio, non levurage, non sulfitage

- Équilibre entre *Saccharomyces* et non *Saccharomyces* :

- Effet millésime

- 2011 : SC pas toujours rapidement dominante, non sacc se maintiennent à un stade avancé de la FA
- 2012 : SC rapidement dominante

- Pas d'effet cuvée (terroir)

- Espèces non *Saccharomyces* en présence :

- Effet millésime

- 2011 : *Hanseniaspora uvarum* est majoritaire sur toutes les cuves
- 2012 : *Hanseniaspora uvarum* est non isolée dans 2 cuves sur 5, apparition de *Cryptococcus albidus*

- Effet cuvée en 2012

- Espèces *Saccharomyces*

- Pour une cave donnée : Pas de levure *Saccharomyces* dominante

- A un stade donné : chaque cuve donnée est un cocktail différent de la cuve voisine

- Pas de microflore de cave ni même de "terroir=parcelle"

- Chaque Microflore est unique dans le temps et l'espace

