

En bref



Rhône L 3574 : Une levure pour le grenache

Faisant suite aux investigations sur le potentiel aromatique du grenache noir menées par Inter Rhône et l'Inra Montpellier, un travail de sélection de levures a été conduit par le Service technique d'Inter Rhône et la Société Martin Vialatte. Après trois années de recherche, cette action a permis de sélectionner une souche destinée à optimiser l'expression du grenache dans le respect de sa typicité. Outre le crible classique de sélection de levures adaptées aux vinifications rhodaniennes, les effets de la souche Rhône L 3574^R (ou Vitilevure Grenache) sur les composés volatils et les précurseurs d'arômes ont été plus particulièrement recherchés. In fine, parmi les levures testées, la souche Rhône L 3574^R (ou Vitilevure Grenache) s'impose facilement comme la plus performante pour ce cépage. Elle sera testée en grand volume, durant la prochaine campagne, dans différentes caves de la Vallée du Rhône.



L'Institut Rhodanien sur le web

Plusieurs partenaires de l'Institut Rhodanien ont créé, plus ou moins récemment, leur site Internet. Vous pouvez ainsi vous connecter sur le site d'Inter Rhône www.vins-rhône.com, de l'Institut Coopératif du Vin, www.icv.fr, de l'Université du Vin www.université-du-vin.com, du Centre Technique Interprofessionnel de la Vigne et du Vin www.itvfrance.com. ou du Lycée d'Orange fcis.educagri.fr/~epl.orange. Bientôt, vous pourrez également surfer sur le site de l'Institut Rhodanien www.institut-rhodanien.com. Vous pourrez y rechercher une compétence, une information technique utile à votre activité, commander des documents ou participer à un forum.



Un remède pour les problèmes fermentaires

Les causes des difficultés de fermentation alcoolique – phénomènes de carences et inhibitions –



sont bien connues des praticiens. Au delà des causes, en cas de fermentations languissantes, deux interventions sont indispensables : la protection du vin arrêté et la relance de la fermentation. Pour réussir cette dernière opération, le

choix de la levure de reprise de fermentation est déterminant. Pour la campagne 2000, les vinificateurs ont à leur disposition une levure nouvellement commercialisée : la Lalvin 43. Cette souche sélectionnée par Inter Rhône a démontré son excellent pouvoir de relance dans de multiples conditions. Comparée aux autres levures commerciales de reprise de fermentation, dans le cadre d'essais réalisés par l'ITV, la Lalvin 43 a obtenu les meilleurs résultats pour achever rapidement la fermentation.

Guide de la vinification rhodanienne : complétez votre collection

Le numéro 1 du Guide de la vinification rhodanienne récemment réédité est en vente auprès de l'Institut Rhodanien. Vous pouvez le commander ainsi que les numéros suivants ou les recueils des rencontres rhodaniennes en contactant Christine Cagna, tél. 04 90 11 46 02.

Agriculture raisonnée : un socle commun pour la viticulture

A partir des travaux conduits par l'Institut Technique de la Vigne et du Vin et la Commission "Terroir et Environnement" de l'Inao, le Conseil de direction de l'Onivins a édité le "Socle commun de la viticulture". Ce document est destiné à servir de base minimum à tous ceux qui souhaitent, individuellement ou collectivement, avancer dans cette direction. Il appartient à chaque région viticole, à chaque syndicat, à chaque viticulteur, de s'en saisir pour le compléter, le préciser et l'améliorer.