



## Rencontres **INNO'VINSEO** Œnologie : Les bons et les mauvais microbes au chai

23 mars 2018  
9h30 à 15h30

À l'ENSA Toulouse

Avenue de l'Agrobiopole  
31326 Auzeville-Tolosane

Participation réservée aux seuls  
**adhérents et invités**  
**d'INNO'VIN et de**  
**VINSEO**

Inscription  
gratuite

Cette 2<sup>ème</sup> rencontre entre membres d'INNO'VIN et de VINSEO propose un partage d'expériences et de solutions en microbiologie au chai.

Fermentations

Levurage et starters

Flores d'altération et défauts

Capteurs, contrôle, régulation

*Modérateurs*

Jean-Michel SALMON (INRA)

Isabelle MASNEUF (ISVV)

Patricia TAILLANDIER (DNO)



# Programme

Cette 11<sup>ème</sup> rencontre INNO'VINSEO se propose de faire un état des lieux des solutions disponibles ou en devenir chez les fournisseurs vitivinicoles et la recherche des clusters INNO'VIN et VINSEO, en matière de maîtrise des fermentations alcoolique ou malolactique, de contrôle et régulation, mais aussi de lutte contre les contaminants et les flores d'altération.

9h30

Accueil

10h - 12h30

Pitches professionnels

⇒ Sélection microbienne (modération Patricia Taillandier)

- ◆ Sandra Escot, **Lallemand SAS** - Biocontrôle : Du concept à la réalité oenologique
- ◆ Annabelle Cottet, **Oenobrand**s - Exploiter la diversité microbienne
- ◆ Joana Coulon, **Laffort** - Sélection des levures : Approche traditionnelle et innovante
- ◆ Anne-Claire Bauquis, **CHR Hansen** - Utilisation d'une souche sélectionnée de Lactobacillus plantarum pour maîtriser les populations de flores spontanées contaminantes et augmenter le fruité des vins.

DÉBAT

⇒ Pilotage des fermentations (modération Jean-Michel Salmon)

- ◆ Thibault Coursindel, **Laboratoire Natoli & Associés** - L'observation directe, un outil de pilotage des populations fermentaires au chai
- ◆ François Davaux, **IFV services** - Innovations pour la stabilisation microbienne des vins : cas concrets de partenariats sur les UV-C, Champs Electriques Pulsés et extrait antimicrobien biosourcé
- ◆ Cédric Longin, **OenoSciences** - Cytométrie en flux : Un nouvel outil d'audit et de pilotage de la vinification et de l'élevage permettant une vision exhaustive de la population microbienne
- ◆ Philippe DeCock, **Brunet-Ertia** - Maîtrise thermique fermentaire
- ◆ Benjamin Thurin, **D-Innovation** – Heclipse, pour faciliter et fiabiliser la prise d'échantillon

DÉBAT

⇒ Contrôle des contaminants (modération Isabelle Masneuf)

- ◆ Jean-François Gilis, **Vivelys** - Détection des contaminations des vins. Microscope, culture sur boîte ou QPCR, faire le bon choix au bon moment.
- ◆ Pascal Chatonnet, **Laboratoire Excell** - Techniques d'identification et de quantification de l'impact des microorganismes indésirables en oenologie
- ◆ Julie Maupeu, **Adera-Microflora** - Les techniques d'analyses microbiologiques
- ◆ Maxime Rousseau, **CEA Tech** - Systèmes de terrain pour la détection des micro-organismes
- ◆ Warren Albertin, **ISVV** - Typebrett : Un test moléculaire permettant de prédire la résistance aux sulfites de *Brettanomyces bruxellensis*

DÉBAT

Inscription  
gratuite

13h

Lunch, échanges, stand des altérations microbiologiques

14h30

Visite optionnelle de l'ENSAT (1 heure)