



**Escot Sandra,**  
**Responsable Marché France, Suisse et Chine**  
**Lallemand SAS**

## *Biocontrôle du concept à la réalisation*

---

La maîtrise de la microflore contaminante a toujours été une priorité pour le vinificateur tant les enjeux sont considérables pour la qualité des vins. Les changements de pratique culturale, les changements climatiques mais aussi les tendances de vinification (volonté de réduire ou de supprimer l'ajout de SO<sub>2</sub> durant les vinifications) renforcent cette nécessité de contrôler au plus tôt sa flore pour éviter les désagréments des flores indigènes.

Il est possible d'agir, suivant le but recherché et les pressions microbiennes, très tôt, en amont du processus de vinification, dès la véraison.

Cette intervention a pour objectif de vous présenter une boîte à outil pour maîtriser votre flore de la véraison jusqu'à la phase d'élevage du vin.

### **- À propos de Lallemand -**

*Lallemand, un des leaders mondiaux dans le développement et la production de levures, de bactéries et de leurs dérivés pour l'œnologie, est une entreprise privée canadienne présente dans la plupart des pays et continents producteurs de vin. La division Œnologie, située à Toulouse (France), consacre une part importante de ses activités à la recherche et au développement, tant à l'interne qu'en collaboration avec des instituts de recherche renommés.*

