



« LES BONS ET LES MAUVAIS MICROBES AU CHAI » EXPLOITER LA DIVERSITÉ MICROBIENNE

ANNABELLE COTTET
AREA & BRAND MANAGER

OENOBRANDS

- ✓ Mai 2010 - Accord entre **DSM Food Specialties B.V.** (Pays Bas) & **Anchor BioTechnologies** (Afrique du Sud), pour la création d'une nouvelle société indépendante
- ✓ Joint venture à 50:50, basée à Montpellier

-> Objectifs : concevoir et mettre en marché des solutions œnologiques novatrices



EXPLOITER LA DIVERSITÉ MICROBIENNE

Mélanges de levures et de bactéries existants dans le vin pour :

- 1- Révéler le potentiel de micro-organismes
- 2- Sécuriser les fermentations

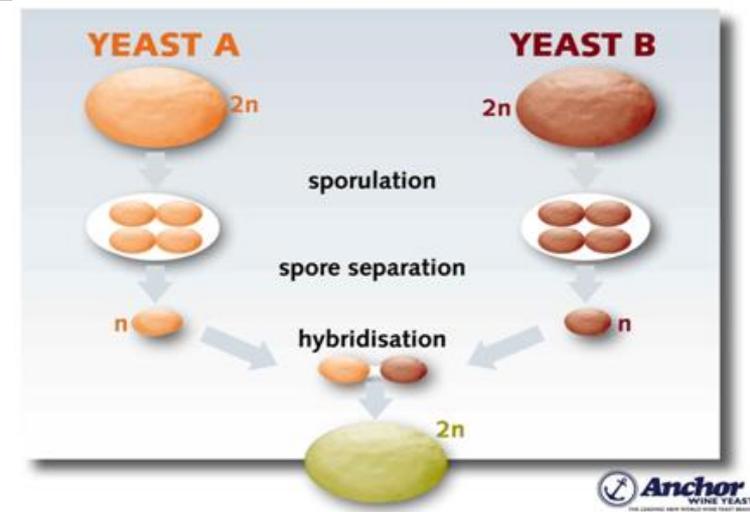
⇒ 3 axes de travail

- 1- l'hybridation
- 2- les mélanges de *S. cerevisiae*
- 3- les mélanges de bactéries lactiques

1-L'HYBRIDATION

✓ Anchor Biotechnologie

- ✓ 1991 - 1^{ère} levure hybride Vin 13
- ✓ 6 levures hybrides gamme Anchor
- ✓ 1 levure inter espèces : Exotics SpH



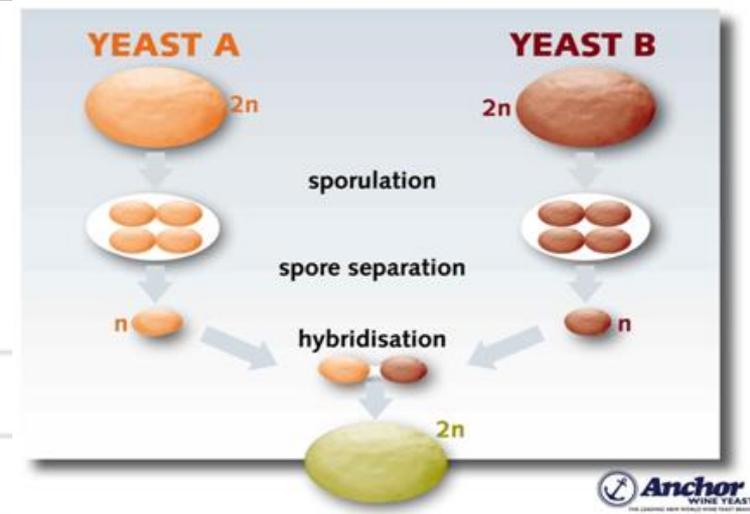
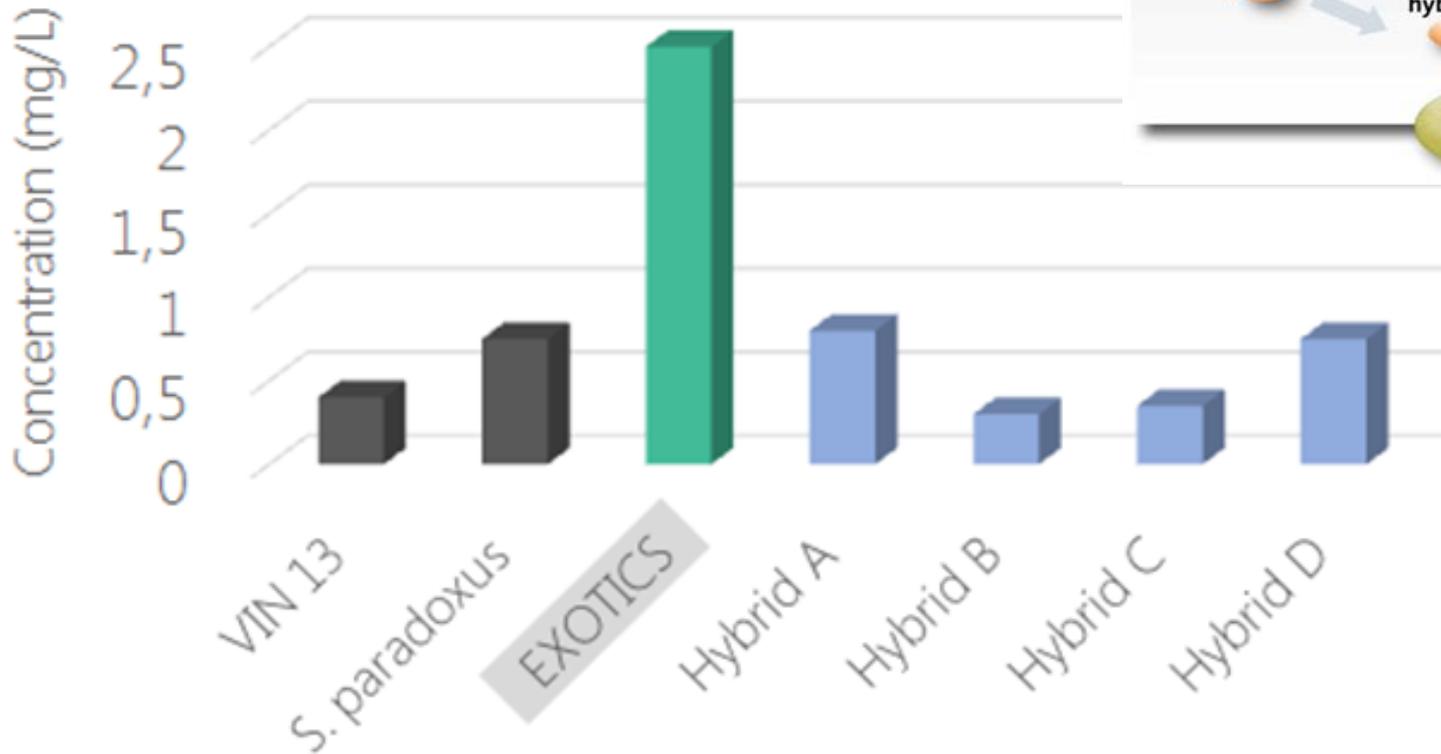
✓ Anchor Exotics SpH

les capacités fermentaires de *S. cerevisiae*

+

les activités pectolitique et démaliquante & impact aromatique de *S. Paradoxus*

1-L'HYBRIDATION

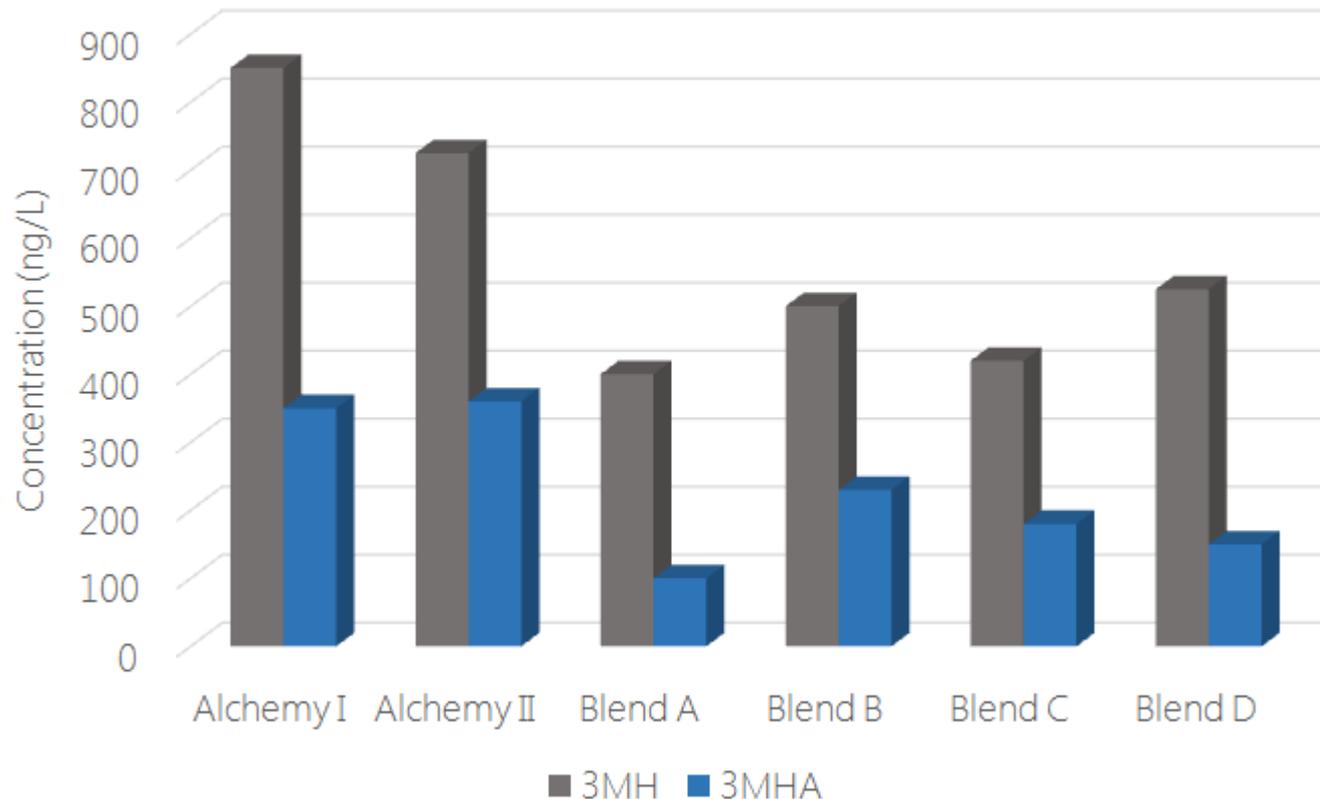


=> Effet synergique de Anchor Exotics SPH sur l'octanoate d'éthyl (bonbon, poire, banane , ...).

2-LES MÉLANGE DE *S. CEREVISIAE*

✓ Alchemy 1 et Alchemy 2

Mélanges de 3 *S. cerevisiae* dans des ratios différents



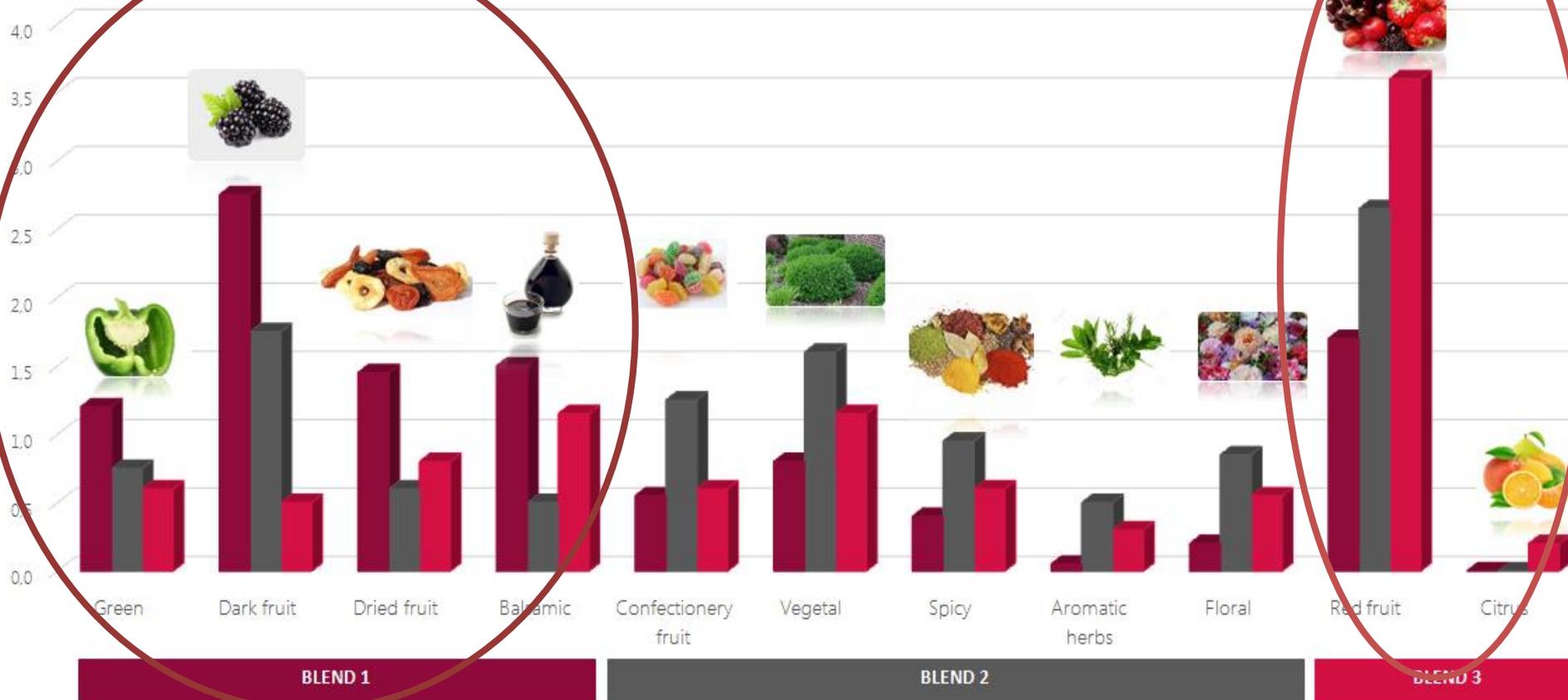
⇒ Effet synergique sur la libération de A3MH
et 3MH

2-LES MÉLANGE DE *S. CEREVISIAE*

Alchemy 4 Complexité

Mélanges de 3 *S. cerevisiae* dans des ratios différents

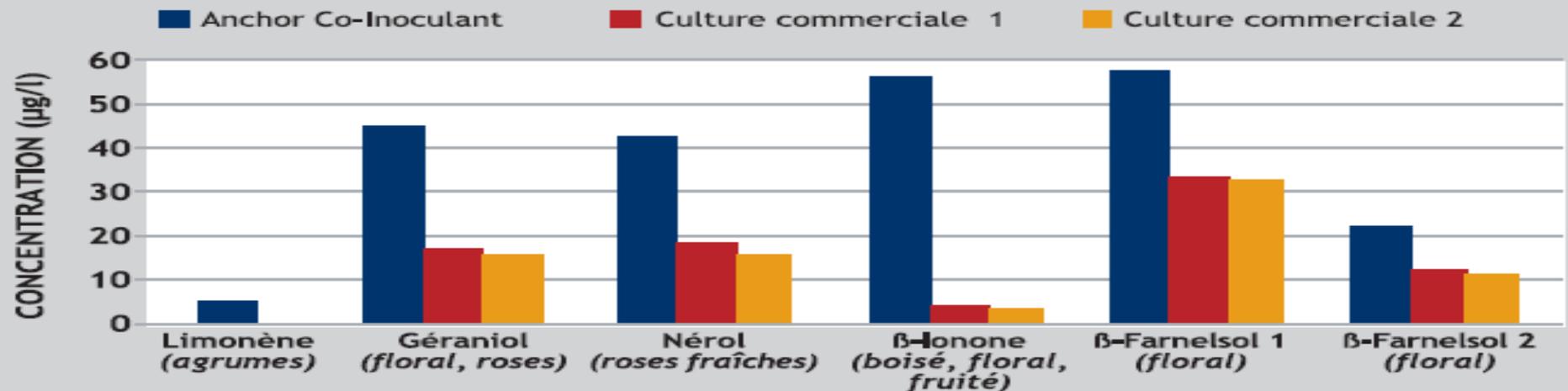
Alchemy 3 Fruits rouges



3-LES BACTÉRIES LACTIQUES EN MÉLANGES

- ✓ Les co-inoculants Anchor : Mélanges *O. oeni* & *L. plantarum*
 - ✓ Utiliser des BL sensibles à l'alcool
 - ✓ Faciliter l'implantation des bactéries
 - ✓ Lutter contre Brettanomyces & l'oxydation
- ✓ Activités enzymatique de *L. plantarum*
 - ✓ Libération d'acides aminés par métabolisation des peptides
 - ✓ Libération de terpénols & norisoprénoides (activité β -glucosidase)

Concentration en monoterpènes et norisoprénoides dans des vins de Syrah élaborés par co-inoculation avec Anchor Co-Inoculant et d'autres cultures de bactéries.





MERCI DE VOTRE ATTENTION