

Personne qui pitch

Annabelle Cottet

Titre

Exploiter la diversité microbienne tout en garantissant des produits de qualité.

Résumé

La complexité organoleptique des produits peut être en partie due à l'intervention de populations de micro-organismes d'intérêts. Mettre à profit la diversité microbienne des moûts et des vins n'est cependant pas sans risque vis-à-vis du bon achèvement des fermentations en termes de cinétique et d'absence de défaut. Dans ce contexte, Oenobrand a mis en place différentes stratégies afin de proposer des produits de fermentations qui apportent à la fois le côté diversité microbienne mais également sûreté technologique.

Cela passe par :

- des souches hybrides interspécifiques aux propriétés remarquables
- des mélanges de souches de levures formulés obtenir des produits différenciés
- des mélanges de bactéries lactiques pour révéler au mieux le potentiel aromatique du vin



OENOBRANDS[®]
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

