



Sélection de levures oenologiques pour la fermentation alcoolique : comment allier phénotype et génotype pour tirer le meilleur de la diversité ?

Intervenante : Joana COULON, Responsable R&D Microbiologie – BIOLAFFORT.

Résumé : *Saccharomyces cerevisiae* est le microorganisme de référence pour la réalisation de la fermentation alcoolique des vins. Les nombreux individus composant cette espèce diffèrent les uns des autres par d'infimes variations génétiques pouvant néanmoins avoir des impacts considérables sur la qualité des vins. Aujourd'hui, le couplage de méthodologies à haut débit, tant d'un point de vue génétique que phénotypique permet de mettre en lumière avec une efficacité remarquable les variabilités intrinsèques à cette espèce.

Alors que traditionnellement, la sélection de levures repose sur le hasard, il devient alors possible, par sélection assistée par marqueurs d'obtenir de nouveaux individus contenant les caractéristiques mises en lumière chez les parents.

