

## **L'observation directe, un outil de pilotage des populations fermentaires au chai**

Thibault COURSINDEL, Damien LACOSTE

---

Réussir un pied de cuve, suivre une fermentation alcoolique en levures indigènes, comment réagir face à une fermentation alcoolique languissante ou effectuer un suivi de fermentation malolactique ... Autant d'étapes clés à réussir, en évitant soigneusement les risques possibles : progression de l'acidité volatile, contamination par des levures *Brettanomyces*, piqûre acétique, piqûre lactique ... Face à ces problématiques courantes, nous avons développé des outils de pilotage qui sécurisent ces approches (observations microscopiques, dénombrements et estimation de la viabilité des micro-organismes présents dans un échantillon de moût ou de vin).

