

La stabilisation microbienne des vins : cas concrets de partenariats sur les Champs Electriques Pulsés, les UV-C et un extrait antimicrobien biosourcé

François DAVAUX

Francois.davaux@vignevin.com

Institut Français de la vigne et du Vin Pôle Sud-Ouest
V'innopôle – Brame Aïgues – BP22 – 81310 Lisle sur Tarn

Le réchauffement climatique, associé à la réduction des sulfites, entraîne une recrudescence des maladies du vin liée à des développements microbiens indésirés. La préservation de la qualité des vins tout au long de son élaboration (depuis la récolte jusqu'à la table du consommateur) impose une stabilité microbienne irréprochable.

Pour cela, l'œnologue est à la recherche de technologies plus « douces » et/ou biosourcées permettant d'assurer la stabilité microbienne de ses vins. Par ailleurs, de plus en plus d'industrielles explorent de nouvelles technologies issues de l'industrie agroalimentaire ou mettent au point de nouveaux extraits végétaux biosourcés destinés à assurer la stabilité microbiologique des vins.



Figure 1 : générateur de Champs Electriques Pulsés



Figure 2 : Chambres de traitement du vin par Champs Electriques Pulsés (CEP)

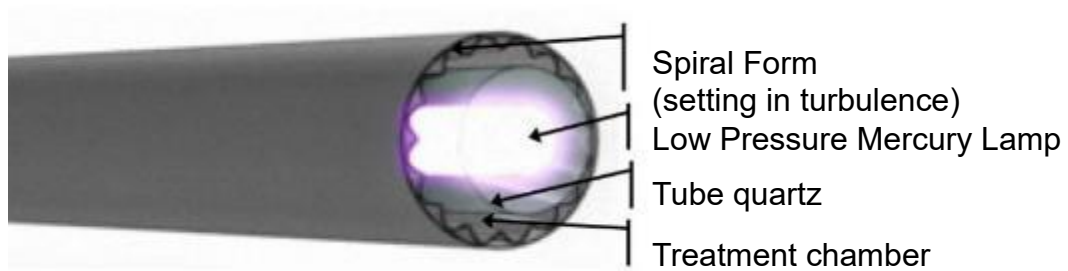


Figure 3 : Principe du stérilisateur UV-C



Figure 4 : Stérilisateur UV-C – Vue de coté



Figure 5 : Stérilisateur UV-C – Vue de face