

OEnologie et Microbiologie

Compétences

Etude des mécanismes d'adaptation au stress de deux microorganismes du vin (*Oenococcus oeni* et *Brettanomyces*) dans une démarche cognitive.

Les applications à moyen et long terme sont une meilleure maîtrise de la fermentation malolactique, l'optimisation des conditions de production des levains et un meilleur contrôle des altérations.

Secteurs d'activité

- Oenologie
- Microbiologie

Atouts/équipements spécifiques

- Compétences en microbiologie, biochimie, physiologie microbienne et biologie moléculaire
- Forte expertise en oenologie
- Analyse d'ADN : PCR (réaction en chaîne par Polymérase), QPCR (PCR Quantitative)
- HPLC (chromatographie en phase liquide à haute performance)
- CPG-MS (chromatographie en phase gazeuse couplée à une spectrométrie de masse)

Applications possibles

- Maîtrise de la fermentation malolactique
- Optimisation des conditions de production des levains malolactiques
- Maîtrise des altérations des vins
- Méthodes de détection des microorganismes des vins
- Sélections de microorganismes d'intérêt oenologique
- Mise en place de marqueurs pour la production de levain malolactique
- Mise au point d'une méthode de détection spécifique de *Brettanomyces*
- Sélection de souches de levures Pinot noir
- Mise au point d'une méthode d'identification des moisissures

Exemples de clients : Lallemand, AEB, Inter-Rhône.