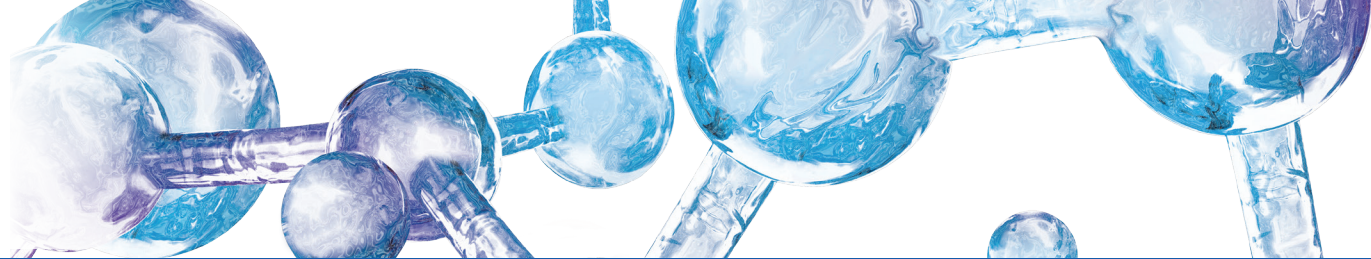




SARCO

L'expertise analytique



De l'étude écologique à la bio-sélection

L'étude de la microflore, la sélection massale, la constitution d'une collection de micro-organismes par millésime sont autant de thèmes suscitant un intérêt croissant de la part des vinificateurs. En proposant son expertise et son savoir-faire dans le domaine de la biologie moléculaire et de la microbiologie, le laboratoire SARCO met à disposition des techniques innovantes ainsi que son expérience de la sélection de micro-organismes d'intérêts œnologiques.

1 L'ÉCOLOGIE DES LEVURES DE FERMENTATION



Pour un cru et un millésime donnés, la **fermentation spontanée** est généralement réalisée par une souche ou un nombre restreint de souches dominantes. Celles-ci évoluent d'un millésime à l'autre.

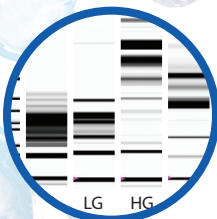
Ainsi, la création d'une souchothèque pour un terroir donné permet de constituer une **empreinte microbiologique**, véritable mémoire de l'évolution naturelle.

2 L'EXPERTISE MICROBIOLOGIQUE ET BIOTECHNOLOGIQUE



Dans le moût, la diversité de la microflore est colossale. Afin d'isoler et d'identifier les différentes espèces de micro-organismes, le laboratoire SARCO s'appuie sur un savoir faire combinant des techniques classiques de microbiologie (étalement sur milieu de culture spécifique) mais aussi des techniques innovantes de biologie moléculaire (PCR associée aux séquences delta, PCR-Q, champ pulsé...). Ces compétences techniques font du laboratoire SARCO un expert dans l'identification et la sélection de micro-organismes.

3 UNE DÉMARCHE QUALITATIVE



Afin d'aboutir à une sélection spécifique de micro-organismes d'intérêts œnologiques, la démarche SARCO s'établit en 5 étapes :

- ✓ Collecte des microorganismes.
- ✓ Isolement et identification des différentes souches de levures.
- ✓ Sélection et caractérisation des souches.
- ✓ Mise en collection et conservation.
- ✓ Production sous forme de crème.