

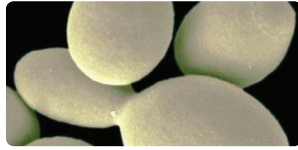
L'étude de la microflore présente spontanément à la surface des raisins et dans les caves suscite un intérêt croissant de la part des vinificateurs. En proposant son expertise et son savoir-faire dans le domaine de la biologie moléculaire et de la microbiologie, le laboratoire EXCELL met à disposition 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 donné, la fermentation spontanée est généralement réalisée par un cocktail ou un nombre de plusieurs espèces et souches, celui-ci évoluant d'un millésime à l'autre en fonction des pratiques culturales et des conditions climatiques de l'année. L'utilisation de telles levures dans l'élaboration du vin est un marqueur de chaque millésime. La création d'une souchothèque de levures indigènes permet de constituer une empreinte microbiologique, véritable mémoire de l'évolution naturelle d'une parcelle donnée.

## 2. L'EXPERTISE MICROBIOLOGIQUE ET BIOTECHNOLOGIQUE



Sur le raisin puis dans le moût, la diversité de la microflore est colossale. Afin d'identifier les différentes espèces de micro-organismes, le laboratoire EXCELL 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 de levures non-saccharomyces). Ces compétences techniques font du laboratoire EXCELL un expert dans l'identification et le contrôle de croissance de micro-organismes.

## 3. UNE DÉMARCHE QUALITATIVE

Afin d'aboutir à un cocktail efficace de microorganismes d'intérêts œnologiques, la démarche s'établit en 5 étapes :

- Collecte de raisins sains.
- Identification de la microflore (absence de microorganismes bloquant la production).
- Production contrôlée favorisant les levures assurant l'absence de déviances.
- Contrôle qualité de la population levurienne du produit final
- Mise en collection et conservation de la biomasse.

