




2022 : CES VINS PEU ACIDES VULNÉRABLES AUX ATTAQUES MICROBIENNES

Devant faire face à des pH élevés et souvent, par ricochet, des SO₂ actifs insuffisants, les élevages du millésime 2022 se montrent particulièrement périlleux d'un point de vue microbiologique. Bactéries lactiques « sauvages » et *Brettanomyces* peuvent s'en donner à cœur joie dans ces milieux non limitants. Plusieurs leviers d'actions permettent de limiter les déviations microbiennes :



GERER LA PRESSION DES BRETTANOMYCES	BLOQUER LES DEVIATIONS BACTERIENNES	 <ul style="list-style-type: none"> • Tirer profit du SO₂ moléculaire (0.5 à 0.8 mg/L). • Limiter la croissance des populations indésirables en occupant le milieu ou en le rendant moins propice à leur développement. • Limiter la présence des populations contaminantes dans les lies.
<ul style="list-style-type: none"> • Limiter la combinaison du SO₂ avec l'éthanal → inertage + consommation éthanal par bactéries <i>Oenococcus</i>. • Ajuster l'acidité. • Limiter tout relargage de sucres en fin de FA en cas de vendanges non foulées. Sécuriser ses fins de fermentation (nutrition tardive ACTIVIT SAFE™ voire détoxification RESKUE™). • Ensemencer avec des bactéries sélectionnées : MAXIFLORE SATINE™ ou EXTRAFLORE PURE FRUIT™ en inoculation séquentielle, le plus tôt possible. • Effectuer des mises au propre fréquentes et préférer l'usage des alternatives-lies (SPHERE™, PURE-LEES™) à l'élevage sur des lies douteuses. • Ne pas hésiter à quantifier / identifier les populations microbiennes régulièrement. 		<ul style="list-style-type: none"> • Réduire les niveaux de populations indésirables. • Déstructuration membranaire spécifique. • Eliminer les populations contaminantes dans les lies.
<ul style="list-style-type: none"> • NO BRETT INSIDE™ à 4 g/hL permet la lutte sélective contre les <i>Brettanomyces</i>. • NO BRETTS IN'TABS™ pour une utilisation directe en barriques, suivi d'un simple bâtonnage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajout de BACTILESS™ à 30 g/hL pour limiter les implantations indésirables en fin de FA. • Soutirage et mise au propre après 10 jours de contact et sédimentation. 	

Dans la Vallée du Rhône, nous retrouvons de hauts degrés d'alcool et des niveaux en polyphénols très importants. Ces conditions rendent parfois difficiles la gestion des fermentations, les FML sont parfois très (ou trop) rapidement achevées. La pression des *Brettanomyces* et les montées en volatile sur les fins de fermentations nous obligent à traiter au plus vite les vins.

Nicolas Lhotellier, Responsable
du laboratoire IOC Courthézon



SUR LE
TERRAIN

Les populations de bactéries sont importantes cette année sur blancs comme sur rouges. Ces matrices moins acides sont propices aux piqures lactiques (amertumes, graisse). Sur ces vins, nous conseillons des doubles soutirages pour assurer l'obtention de vins clairs et avec le moins de dérives microbiennes possibles.

Coralie Pagani, Œnologue
conseil au laboratoire IOC Alsace



NOS
SOLUTIONS

Bactiless



En 2022, IOC fête les 10 ans
du chitosane œnologique !

Une formulation naturelle pour lutter contre les déviations microbiologiques

- **BACTILESS™** est une formulation innovante de biopolymères fongiques qui permet de limiter le développement bactérien, y compris dans les vins peu ou non sulfités. Sa version compatible BIO EU, **BACTILESS NATURE™**, présente la même efficacité.
- Ce traitement permet de diminuer drastiquement les niveaux en bactéries lactiques et acétiques après la fermentation malolactique.
- N'étant pas un additif, Il représente une alternative intéressante au traitement par le lyozyme et/ou par d'importantes quantités de SO_2 .
- Cette application aide à contrôler les niveaux d'acidité volatile et limite toute production d'amines biogènes.