

Protocole de suivi du risque Brettanomyces

1- En cas de fermentation malolactique languissante

Objectif-vérifier l'absence de Brettanomyces qui pourraient gêner le déroulement de la fermentation malolactique.

Contrôle microbiologique de la population Brettanomyces par PCR quantitative

Contrôle en flacon stérile et prise d'échantillon après homogénéisation du vin

1- Avant assemblage –avant la descente en barriques

Objectif – éviter la contamination de tous les lots –

- Éviter la contamination des barriques

Contrôle microbiologique de la population de Brettanomyces par PCR quantitative

Contrôle en flacon stérile et prise d'échantillon après homogénéisation du vin

2- en cours d'élevage

Objectifs-éviter la production excessive de phénols volatils-

Le seuil de perception communément admis des phénols volatils est de 450 µg/L

A ce stade le contrôle microbiologique ne paraît pas être l'outil adapté, de part

-La difficulté de la représentation de l'échantillon en particulier en barriques

-L'interprétation du risque de développement des goûts phénolés au regard

du dénombrement de la population n'est pas évidente.

-la nécessité de prélèvement en flacon stérile.

Il paraît beaucoup plus judicieux de suivre l'évolution de la teneur en phénols volatils en programmant un dosage régulier qui puisse permettre d'agir suffisamment rapidement en cas de mauvaise évolution.

Ce cadencement des dosages est à mettre en place avec le laboratoire en fonction des risques établis (matrice du vin- condition d'élevage-antériorité de contamination...etc)

3- Avant mise

Objectif- éviter tout développement ultérieur de Brettanomyces en bouteille

A ce stade le contrôle microbiologique par PCR quantitative apparaît indispensable

Prélèvement à faire en flacon stérile après toutes les opérations habituelles de préparation du vin à la mise et avant filtration finisseuse.

Les traitements permettant la maîtrise de la population Brettanomyces

-le Chitosane –

-le DMDC (Diméthyl de Dicarbonate) réservé aux vins dont la concentration en sucres résiduels est supérieur à 5g/L

-la flash pasteurisation

-la filtration avec un seuil de coupure suffisamment bas (inférieur à 0.65 µm).

Les traitements permettant de diminuer la teneur en phénols volatils

- sur le mout encore en fermentation et non séparé de ses lies

Traitement à l'aide de charbon végétal spécifique

-Sur les vins

depuis 2014 un traitement est autorisé pour réduire la teneur en phénols volatils.

Il consiste à traiter le vin par un procédé alliant une nano-filtration et un passage sur charbon actif-

