

# BIODIV

CARACTÉRISATION DE L'INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE D'UNE NOUVELLE LEVURE (NON- SACCHAROMYCES) AU COURS DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

PROJET  
TERMINÉ

**PORTEUR DU PROJET**  
Laffort



## PARTENAIRES

› Institut des Sciences de la Vigne et du Vin : USC Œnologie 1219



## LABELLISATION

octobre 2010

## PÉRIODE DU PROJET

octobre 2010 - janvier 2012  
Durée : 16 mois



## COÛT TOTAL DU PROJET

105 000 €

## FINANCEMENT OBTENU

34 200 €

## FINANCEUR

› Conseil Régional  
de la Nouvelle Aquitaine

## Objectifs

Le projet BIODIV a pour objectif d'évaluer l'impact aromatique et gustatif d'une nouvelle souche de levures de vinification (*Torulospira delbruekii*) sur la typicité des vins blancs secs, liquoreux et vins rouges de Bordeaux.

Le projet consiste à réaliser des vinifications avec cette souche de levures sur plusieurs sites et cépages. Les vins obtenus sont dégustés par un jury professionnel qui établit les profils aromatiques. Ce projet fait suite aux travaux de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin qui ont permis de sélectionner de nouvelles souches de levures n'appartenant pas au genre *Saccharomyces*.

## Enjeux

- › Acquisition de références œnologiques fines sur une souche de levure non-Saccharomyces
- › Meilleure compréhension de l'influence de la biodiversité microbologique naturelle du raisin sur la typicité des vins
- › Enrichissement et diversification de la gamme de levures disponible pour les vinificateurs

## Premières Retombées

- › Commercialisation depuis le millésime 2011 de cette levure sous le nom commercial : Zymaflore Alpha
- › Communication dans différentes revues scientifiques et techniques des résultats œnologiques obtenus : Revue des Œnologues, Réussir Vigne ...

Contact

Virginie Moine  
LAFFORT  
Tél : 05 57 77 96 23  
Mail : virginie.moine@laffort.com  
www.laffort.com



## BIODIV

CARACTÉRISATION DE L'INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE D'UNE NOUVELLE LEVURE (NON- SACCHAROMYCES) AU COURS DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE



### Le saviez-vous ?

#### LE PROFIL ORGANOLEPTIQUE DES VINS DE BORDEAUX AMÉLIORÉ

Le projet BIODIV a permis d'affiner la technique d'inoculation séquentielle entre la souche *Torulospora delbrueckii* et la souche *Saccharomyces cerevisiae*.

Par ailleurs, les résultats démontrent l'impact organoleptique de cette nouvelle pra-

**« La valorisation rapide des résultats de la recherche prend toute son importance sur un marché concurrentiel, comme celui des intrants œnologiques. »**

tique. Le profil aromatique des vins obtenus est plus orienté sur les notes florales et typées « thiols », avec en bouche une sensation de volume augmentée.

Enfin, le projet ouvre des perspectives importantes sur l'inoculation séquentielle de plusieurs souches de levures.



L'INNOVATION AU SERVICE  
DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

### Le cluster & le projet

*« Nous collaborons de longue date avec les laboratoires d'œnologie de l'ISVV. Nous avons l'habitude de travailler en partenariat avec les laboratoires de recherche. Mais, grâce au cluster Inno'Vin, nous avons pu rapidement valoriser les résultats de la recherche fondamentale acquis par l'ISVV et proposer des références œnologiques aux viticulteurs sur cette nouvelle souche de levures. Cela a vraiment toute son importance sur un marché concurrentiel, comme celui des intrants œnologiques. »*

Virginie Moine  
Directrice Scientifique  
Laffort

### Abstract

The objective of the **BIODIV project** is to assess the aromatic and tasting impact of a new winemaking yeast strain (*Torulospora delbrueckii*) on the typicity of Bordeaux wines (dry white, sweet and red wines).

Several vinifications will be conducted with this yeast strain on several sites and with different grape cultivars. The aromatic profiles of the final wines will be evaluated through tasting by a panel of experts. This project builds upon recent research from the Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, which allowed the selection of new non-Saccharomyces strains. The acquired knowledge will allow for better management of winemaking practices and will open up new perspectives for co-inoculation of different yeast strains.

Crédits photo : Poincet, CIVB ; Pierre de Ferlic, Allegrina Studio

### Inno'Vin

210 chemin de Leysotte - CS 5008

33 882 Villenave d'Ornon

Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62

Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05

Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

### NOS SOUTIENS



GRAND COGNAC



BORDEAUX