



# BIO PROTECTION FERMENTATION

ÉVALUATION ET TRANSFERT DES NOUVEAUX OUTILS DE BIO-PROTECTION DE LA FERMENTATION PAR L'UTILISATION DE LEVURES NON-SACCHAROMYCES

PROJET  
TERMINÉ

## PORTEUR DU PROJET

Syndicat des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine



### PARTENAIRES

- › ISVV
- › Domaine Du Bourdieu
- › Château Carbonnieux
- › Château La Conseillante



### LABELLISATION

septembre 2016

### PÉRIODE DU PROJET

juillet 2016 - décembre 2017

Durée : 16 mois



### COÛT TOTAL DU PROJET

33 065 €

### FINANCEMENT OBTENU

26 042 €

### FINANCEUR

- › Conseil Régional  
de la Nouvelle Aquitaine

## Objectifs

Le travail sur la compréhension et l'utilisation de levures non *Saccharomyces* dans le cadre de la fermentation alcoolique des vins a connu de nouvelles évolutions. Des projets récents, comme le projet européen WILDWINE, ont en effet permis la création de nouveaux outils de caractérisation de ces levures et de leurs modes d'actions en vinification. Les développements commerciaux ont eux aussi fortement augmenté, avec la mise en marché récente de mélanges de levures/bactéries dont des levures non *Saccharomyces* utilisables sur la vendange comme outil de « biocontrôle ». Il s'agit de répondre à une attente forte de la filière, en particulier pour les vins biologiques, de pouvoir disposer de solutions alternatives au dioxyde de soufre pour la protection de la vendange. Pour le moment, aucun travail de recherche scientifique n'a validé les effets de ces préparations et notamment l'effet « biocontrôle » sur raisin et sur moût.

## Enjeux

- › Tester l'efficacité et les conditions d'utilisation des levures non *Saccharomyces* comme outil de bio-protection afin de réduire l'utilisation du SO<sub>2</sub>, voire de réaliser des vins sans sulfites pour lesquels la demande des consommateurs augmente fortement.
- › Répondre à la demande des vignerons sur la pertinence de l'utilisation de ces produits - plus largement utilisés dans d'autres régions comme l'Alsace et la Bourgogne - dans le contexte de la viticulture en Nouvelle-Aquitaine et de ses spécificités en termes d'AOC, de cépages et de terroirs. Le marché et le contexte actuel imposent aux producteurs de diminuer les intrants à la vigne mais également au chai : la diminution voire l'absence d'utilisation de SO<sub>2</sub> est donc un enjeu majeur pour la filière.

Contact

**Stéphane Becquet**  
**Syndicat des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine**

Tél : 06 32 68 88 80

conseil@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

www.vigneronsbionouvelleaquitaine.org



L'INNOVATION AU SERVICE  
DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

### Le cluster & le projet

«Nous sommes allés vers Inno'vin pour faire labelliser ce projet car nous sommes adhérents à la structure depuis plusieurs années. Inno'vin nous a surtout permis d'avoir un regard extérieur sur notre dossier et de le mettre en forme pour qu'il soit mieux compris et perçu pas nos financeurs potentiels. Le travail de l'équipe nous a permis de faire ressortir les points forts et importants de notre projet.»

Stéphane Becquet  
Ingénieur Agronome et Vinificateur  
Syndicat des Vignerons Bio  
Nouvelle-Aquitaine

## BIO PROTECTION FERMENTATION

ÉVALUATION ET TRANSFERT DES NOUVEAUX OUTILS DE BIO-PROTECTION DE LA FERMENTATION PAR L'UTILISATION DE LEVURES NON SACCHAROMYCES

### Retombées Attendues

- › Amélioration de la vinification en agriculture biologique et réalisation de vins sans sulfites
- › Transfert et adaptation aux vignobles conventionnels, réduction de l'utilisation du SO<sub>2</sub> pour l'ensemble de la filière viticole néo-aquitaine
- › Une nouvelle utilisation des levures pour un objectif autre que la fermentation alcoolique pourrait permettre le développement de nouvelles gammes pour les fabricants/fournisseurs de levures (certains acteurs importants étant localisés sur la région Nouvelle-Aquitaine)

### Le saviez-vous ?

L'enquête nationale sur les pratiques œnologiques en Bio, réalisée chaque année par l'ITAB montre que la proportion de vignerons qui réalisent des cuvées sans SO<sub>2</sub> est importante (25% en moyenne sur les dernières années). De plus on constate que cette tendance augmente à la fois chez les producteurs bio mais également chez les conventionnels. Cela nous avait déjà été confirmé par l'étude ITAB sur les niveaux de SO<sub>2</sub> dans les vins Biologiques.

« Les travaux pourront servir à l'ensemble de la filière vitivinicole néo-aquitaine pour réduire l'utilisation de SO<sub>2</sub>. »

Plus de 10% des vins rouges bio peuvent revendiquer la mention sans sulfites (dosage du SO<sub>2</sub> total inférieur à 10mg/L). La demande des consommateurs et de la société est de plus en plus importante sur les vins sans SO<sub>2</sub> et de grands acteurs se mettent à commercialiser ce type de vin comme par exemple la société Gérard Bertrand.

### Abstract

The work on the understanding and the use of *non-Saccharomyces* yeasts within the framework of the alcoholic fermentation of wines, knew new evolutions. Recent projects, as European project WILDWINE, indeed allowed the creation of new tools of characterization of these yeasts and their modes of actions in wine making. Business developments strongly increased too, with the recent marketing of mixtures of yeasts / bacteria use on the grape harvest as tools of «bio protection».

The project comes from the common will of the SVBNA and the ISVV to have a better understanding of these tools of "bio protection" to propose tools of reduction of the SO<sub>2</sub> for the wine growers.

Crédits photo: Roy, CVB

### 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

