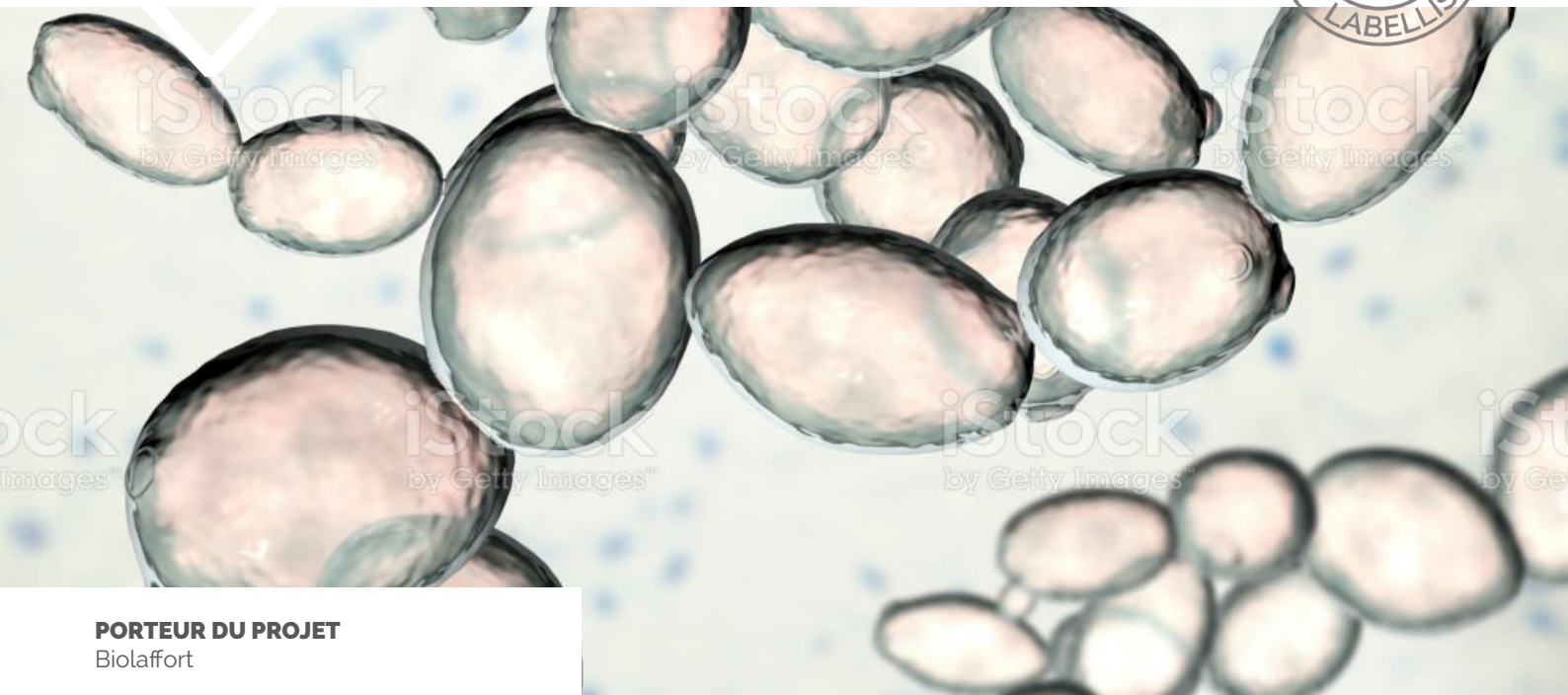




MEGA-VIP

NOUVELLES SOUCHES DE LEVURES DE VINIFICATION
 POUR MAITRISER ET PILOTER L'ACIDITÉ DES VINS



PORTEUR DU PROJET

Biolauffort



PARTENAIRES

> Unité de Recherche CEnologie
 EA 4577

LABELLISATION

décembre 2019



PÉRIODE DU PROJET

juin 2020 - juin 2023
 Durée : 36 mois

COÛT TOTAL DU PROJET

408 000 €



FINANCEMENT OBTENU

408 000 €

FINANCEURS

> Région Nouvelle-Aquitaine
 > GRP Plant Science (Université de Bordeaux)
 > ANRT (contrat CIFRE)

Objectifs

Ce projet de transfert de technologie vise à développer des itinéraires de vinification innovants pour maîtriser l'acidité des vins dans un contexte de changement climatique, en maîtrisant le métabolisme des acides organiques de la levure *Saccharomyces cerevisiae* par des approches génétiques et métaboliques. Le projet MEGA-VIP propose de repousser des frontières méthodologiques en développant des outils innovants en robotique, en métabolomique (RMN et fluxomique), ainsi qu'en ingénierie génétique. Ces nouveaux outils, développés grâce au savoir-faire de partenaires académiques, vont permettre d'acquérir des connaissances nouvelles sur les levures de vinifications et leur impact sur l'acidité des vins. Grâce à des objectifs clairement finalisés, ce projet permettra à terme de développer des levains industriels non OGM capables de moduler de façon tangible le pH des vins. L'utilisation de ces levains extrêmes sera intégrée dans des itinéraires microbiologiques plus larges faisant intervenir d'autres espèces microbiennes (levures et bactéries).

Enjeux

Les attentes des viticulteurs sur le sujet de la gestion de l'acidité sont fortes, notamment vis-à-vis du changement climatique (hausse des températures et/ou incidents climatiques) qui modifie l'acidité des vins. Cela génère des pertes de typicité des vins pouvant être préjudiciables.

Retombée attendue

> Développement de levain industriels (*S. cerevisiae*) ayant des aptitudes démaliquantes ou acidifiantes très prononcées (l'écart de pH à la fin de la fermentation alcoolique est d'environ 0.3 unités)

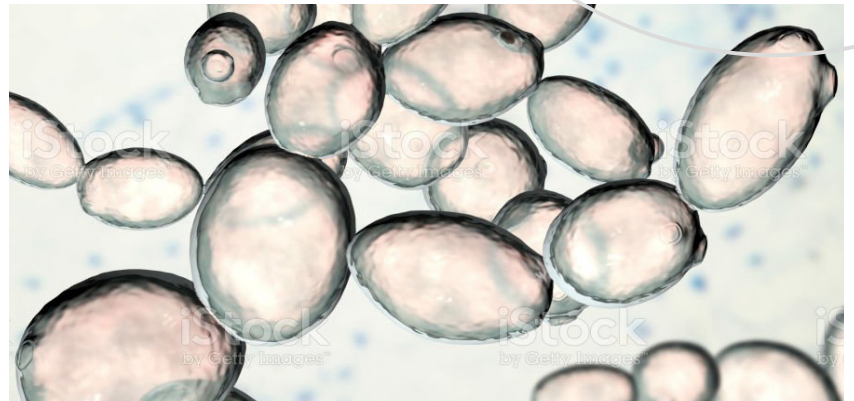
Contact

Philippe Marullo
BIOLAUFFORT

06..71.52.94.32
 philippe.marullo@laffort.com
 Site web : laffort.com



L'INNOVATION AU SERVICE
DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE



Le cluster & le projet

« Comme à son habitude le cluster Inno'vin a permis la mise en relation avec les organismes financeurs en facilitant les prises de contact. De plus une réunion avec des professionnels du secteur a pu être organisée en début de projet pour recueillir les attentes de la profession ».

Philippe Marullo, chargé de Recherches Biolaflort, détaché à l'ISVV
Biolaflort

Le saviez-vous ?

Les levures de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* sont capables de moduler fortement la concentration en acide malique des vins. Les levures les plus acidifiantes sont capables de produire plusieurs g/L de cet acide organique et préserver l'acidité des matrices. Aucune des levures n'est en revanche capable de consommer l'intégralité de l'acide malique à cause d'un défaut de transport inhérent à l'espèce.

Abstract

This technology transfer project aims to develop innovative winemaking itineraries to control the acidity of wines in a context of climate change, by controlling the metabolism of organic acids in the yeast *Saccharomyces cerevisiae* using genetic and metabolic approaches. The MEGA-VIP project proposes to push back methodological boundaries by developing innovative tools in robotics, metabolomics, as well as in genetic engineering. These new tools, developed thanks to the know-how of academic partners, will make it possible to acquire new knowledge on winemaking yeasts and their impact on the acidity of wines. Thanks to clearly finalized objectives, this project will ultimately make it possible to develop non-GMO industrial sourdoughs capable of tangibly modulating the pH of wines. The use of these extreme sourdoughs will be integrated into broader microbiological itineraries involving other microbial species.

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

Maeva Breuil / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

NOS SOUTIENS



GRAND::COGNAC

