

# La Cytométrie de flux

La contamination par *Brettanomyces bruxellensis* est une problématique omniprésente.

L'élevage des vins rouges constitue une phase critique au cours de laquelle les différents microorganismes se succèdent au gré des opérations effectuées sur le vin. C'est au cours de cette phase qu'une contamination en levures *Brettanomyces bruxellensis* est susceptible d'intervenir et de générer la production d'éthyls phénols.

La technique de dénombrement par cytométrie de flux permet de connaître la population de *Brettanomyces bruxellensis* présente dans le milieu et en évaluer sa viabilité.

## Objectifs

- Identifier les populations **totales de *Brettanomyces bruxellensis***,
- Définir sa viabilité potentiel à l'aide d'un marqueur de fluorescence,
- **Aide aux décisions techniques** et traitement des vins.

## Avantages

- Analyse **spécifique *Brettanomyces bruxellensis***,
- Analyse rapide,
- Permet de différencier les *Brettanomyces bruxellensis* « **actives** » donc susceptible de produire des éthyls phénols.

## Cytométrie ou PCR ?

	<i>Cytométrie</i>	<i>PCR quantitative</i>
<i>Population dénombrée</i>	Actives (vivantes)	Totales
<i>Notion de viabilité</i>	Oui	Non
<i>LD</i>	100	12
<i>LQ</i>	150	24
<i>Prise d'échantillon</i>	1 ml	1 à 50 ml

Le choix de la technique utilisée doit être fait en fonction du moment de l'analyse, de l'information souhaitée et surtout de ce que le vigneron mettra en place pour répondre au résultat. La cytométrie apporte une notion de viabilité mais présente une LQ plus importante, elle sera donc privilégiée pour un suivi courant alors que la PCR, plus précise et réalisable sur une prise d'échantillon plus importante, sera à utiliser lors d'étapes clés telles qu'une filtration ou mise en bouteilles.

Nous sommes à votre disposition pour **mettre en place un suivi adapté** en fonction de vos objectifs.

Prélèvement en pot stérile (fourni gratuitement)

Volume nécessaire : 100 ml

Fréquence d'analyse : tous les jours

oenoconseil

Oenoconseil Pauillac

Tél : 05.56.59.67.06

Mail : labo.oeno@wanadoo.fr

Site : www.oenoconseil.com