

Détection et quantification de *Brettanomyces Bruxellensis* sur raisin

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



Introduction



Plus que jamais, *Brettanomyces Bruxellensis* est au cœur des combats dans les caves et les chais. Cette levure est responsable de déviation organoleptique et notamment d'odeur d'écurie.

Cette levure trouve son origine autant dans les chais qu'au vignoble. Il a été démontré que, selon les millésimes et les conditions climatiques de celui-ci, la population levurienne sur le raisin peut varier d'un coefficient 10^5 .

Parce que l'œnologie commence au Vignoble, nous vous proposons de **détecter les populations de *Brettanomyces Bruxellensis* sur raisins et sur moût.**

Protocole de prélèvement

Quand : quelques jours avant la récolte sur raisin et à l'encuvage sur le moût.

Matériel nécessaire : sécateur et sac congélation à zip pour le raisin, un pot stérile pour le moût.

Comment : A l'aide d'un sécateur propre, prélèvement (environ 500 g) de fragments de grappes de manière **aléatoire sans toucher les raisins avec les mains**. Faites tomber les fragments de grappes directement dans le sac zip.

Identifier sur le sac zip ou sur le pot stérile: Nom de la propriété, cépage, nom de la parcelle et l'analyse demandée (PCR).

Analyse des échantillons :

→ Lundi et Jeudi : Dépôt et préparation des échantillons au laboratoire.

→ Mardi et Vendredi : Analyse des échantillons. **Résultats en fin de journée.**

