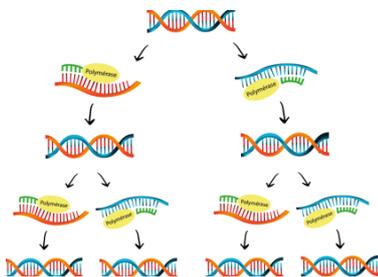


Nouveaux services en microbiologie

# 1ER LABORATOIRE D'OENOLOGIE FRANCAIS A UTILISER LA PCR DIGITALE

## LA MICROBIOLOGIE AU CENTRE DE L'OENOLOGIE

L'évolution de la composition des raisins (plus sucrés et moins acides), l'apparition de nouveaux profils de vins (**vins sans soufre**, fermentations **sans levures sélectionnées**), les exigences des marchés en terme de netteté aromatique (absence de notes phénolées) et de **rapidité de présentation**, nous ont amené à mettre en oeuvre un programme d'investissements et de développement spécifique en collaboration avec l'unité scientifique du pôle Bio-environnement de l'UPVD de Perpignan.



UNIVERSITÉ  
PERPIGNAN  
VIA  
DOMITIA



## QUELS INVESTISSEMENTS ?

### UN MICROSCOPE À ÉPIFLUORESCENCE

**Identifier et quantifier** différents germes : levures totales, bactéries acétiques, bactéries lactiques.  
Poser un diagnostic sur leur **état de viabilité** : cellules mortes et vivantes.



### EQUIPEMENT DE PCR DIGITALE

Un outil de biologie moléculaire à la pointe permettant d'amplifier l'ADN recherché afin de le quantifier.

Cette technique, utilisable pour la quantification de **Brettanomyces bruxellensis**, présente l'avantage :

- de la **précision** (de 1 à 3 c/ml contre 1000c/ml pour la cytométrie),
- du **délai** (5 heures contre 7 jours pour les milieux de culture),
- d'être utilisable sur **baies, moûts non fermentés, moûts en fermentation et vins** (les autres techniques sont uniquement utilisables sur vin)

## QUELLES APPLICATIONS ?

Elles sont nombreuses...

**Grâce à la microscopie par épifluorescence**, nous sommes en mesure de poser un diagnostic sur :

- l'état des levures dans le cas de fermentations alcooliques languissantes,
- la vitalité des levains en cas de reprises de fermentation,
- l'état des populations de bactéries lactiques dans l'attente de fermentations malo-lactiques.

**Grâce à la dPCR**, nous sommes en mesure de poser un diagnostic sur le niveau de contamination par *Brettanomyces bruxellensis* :

- des baies,
- des moûts,
- des moûts en fermentation,
- des vins.

**Grâce à la combinaison de ces deux outils**, nous serons en capacité :

- de proposer un outil de pilotage des vinifications sans soufre et sans utilisation de levures sélectionnées,
- de participer à la sélection de levures de terroir.

Nous vous communiquerons dans les prochaines semaines, les éléments concernant les procédures de prélèvements des échantillons ainsi que la grille tarifaire.

L'équipe **SYNERGIE LAB**