

 **Matinée Technique de l'UOEF du 18/03/11**

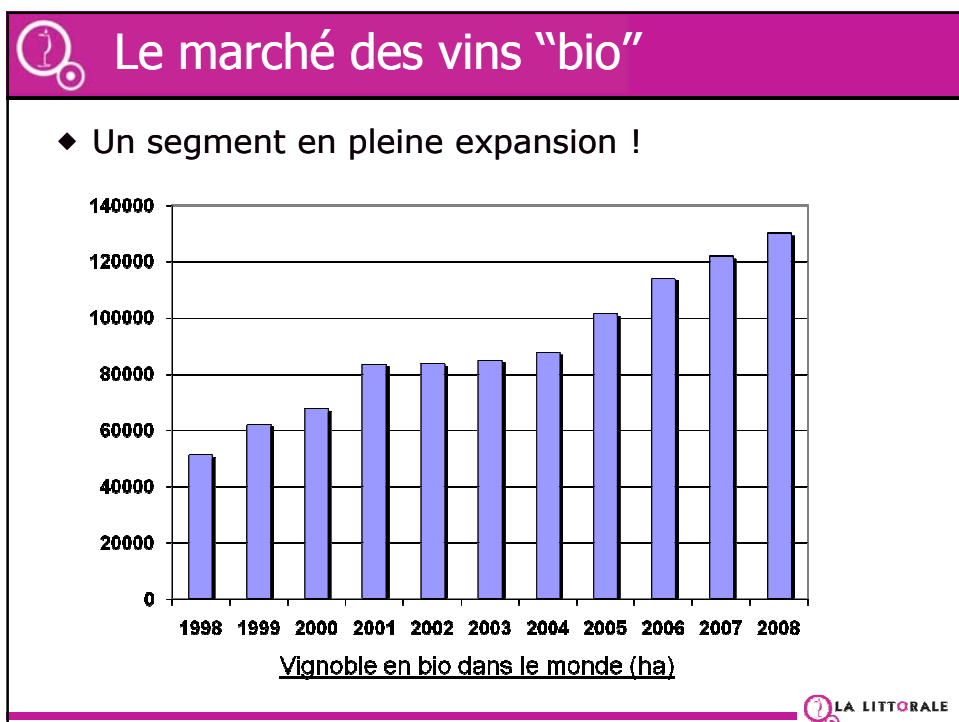


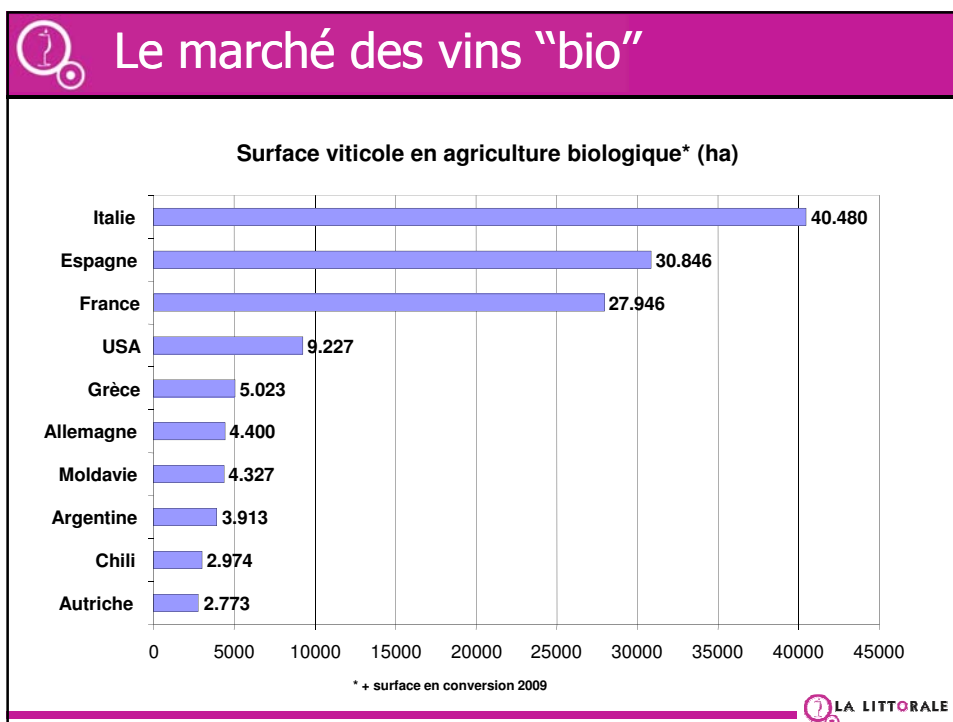
Développement de levures œnologiques adaptées aux vinifications en condition biologique

Renny Lebrun
Directeur Technique
La Littorale




 LA LITTORALE






Réglementation européenne "Bio-CE"




- Règlement (CE) 834/2007 : règles de base de la production biologique (animale, végétale, aquacole)
- Règlement (CE) 889/2008 : modalités de production biologique et étiquetage




LA LITTORALE

? Réglementation des vins "bio"

- ◆ CEE :
 - RCE 834/2008 : pas de règle de vinification en production biologique ➔ "Vin issu d'agriculture biologique" 
 - Chartes de vinification biologique privées
 - FNIVAB, Nature & Progrès, Bourgeon Suisse, Demeter


- ◆ USA : réglementation NOP (MSDA)
 -  ➢ "100 % organic wine"
100 % des ingrédients et auxiliaires technologiques certifiés biologiques
 -  ➢ "Organic wine »
≤ 5 % d'ingrédients non-biologiques conformes au § 205.605 du NOP
 -  ➢ "Wine made with organic grapes"
≤ 30 % d'ingrédients non-biologiques conformes au § 205.605 du NOP



? Levures pour vinification biologique

- ◆ Principe du RCE 834/2008 pour denrées alimentaires biologiques transformées : *utiliser des ingrédients biologiques et limiter les ingrédients non-biologiques*
- ◆ Chartes privées : *privilégier les ingrédients biologiques*
- ◆ Réglementation NOP pour "organic wine" : *levures conventionnelles non autorisées*

⇒ Levures produites en condition biologique



Levures "biologiques" ?

- ◆ Règlements (CE) 834/2007 - 889/2008 : règles de productions agricoles biologiques
- Règlement 1254/2008: modalités de production biologique des levures



- ◆ Réglementation NOP (MSDA)
- Décret du 2 Mars 2010: levures certifiables en NOP



Levures pour vinification biologique

- ◆ Produite en condition biologique
- ◆ Capacité d'implantation élevée
- ◆ Cinétique fermentaire régulière
- ◆ Faible besoin en azote
- ◆ Résistance à l'alcool
- ◆ Faible production de SO₂ et d'H₂S
- ◆ Respect de la typicité, du terroir

Levures œnologiques "biologiques"

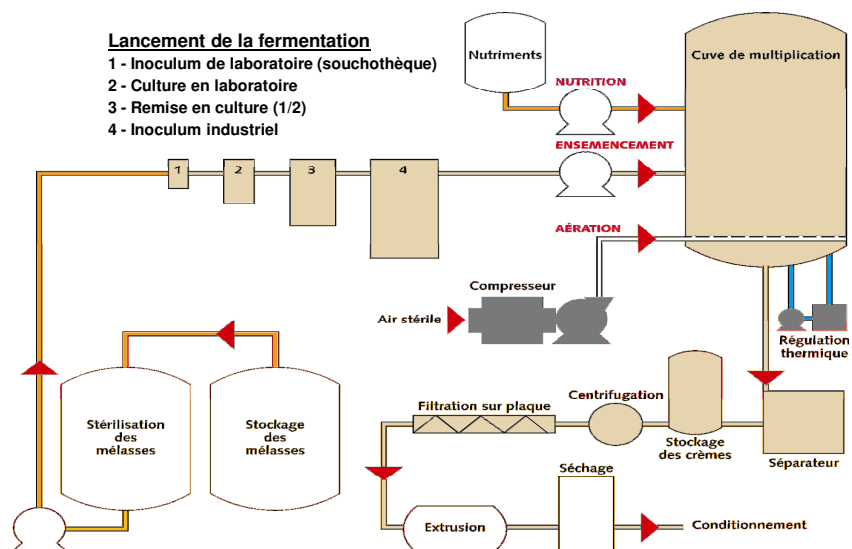
- Levure non-ogm, issue du milieu naturel
- Matières premières d'origine biologiques
- Non utilisation de produits chimiques
- Ligne de production et de conditionnement spécifique
- Contrôle et enregistrement par organisme de certification (Lancon, Ecocert..)

LA LITTORALE

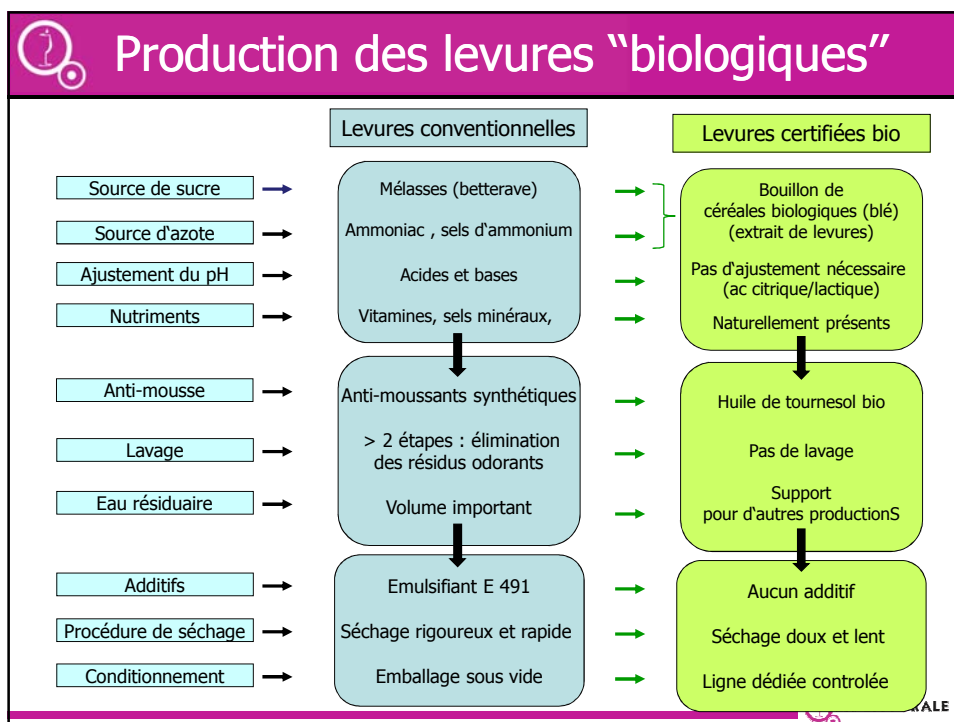
Production des levures œnologiques

Lancement de la fermentation

- 1 - Inoculum de laboratoire (souchothèque)
- 2 - Culture en laboratoire
- 3 - Remise en culture (1/2)
- 4 - Inoculum industriel







LA LITTORALE

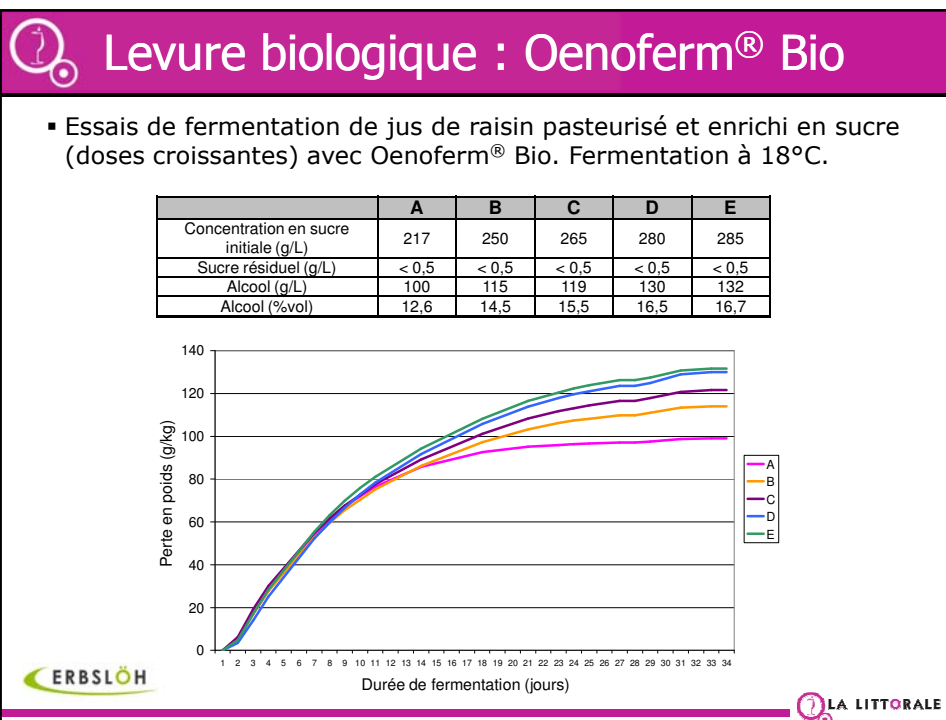


Levure biologique : Oenoferm® Bio

- ◆ Souche de levure sélectionnée et produite en condition biologique
- Origine : domaine vinicole en bio - parcelle historique
- *Saccharomyces cerevisiae* (var. bayanus)
- Tolérance à l'alcool > 16% vol.
- Très faible production de SO₂, H₂S, ac. volatile
- Besoins en azote faibles
- Respecte les caractéristiques du terroir et du cépage
- Certifiée Bio-CE et NOP (Ecocert)




Levure biologique : Oenoferm® Bio


- Analyses de vins, fermentés avec Oenoferm Bio en Europe.

Origine	Alcool [%vol.]	résiduels [g/L]	pH	Acidité totale [gH ₂ SO ₄ /L]	Acide malique [g/L]	Acide lactique [g/L]
<i>2009 Klingelberger Riesling, Allemagne</i>	13.3	6	3.1	5.6	2.9	n.d.
<i>2009 Collioure blanc</i>	15.0	0.8	3.4	3,07	1.3	n.d.
<i>2009 Pouilly Fuissé</i>	13.2	0.4	3.3	3,73	0.05	1.8
<i>2009 Rheingau Riesling, Allemagne</i>	13.0	0.9	3.2	5	3.0	n.d.
<i>2008 Grüner Veltliner Autriche</i>	13.9	2.1	3.3	4,87	3	0.5
<i>2008 Rheinriesling, Autriche</i>	12.3	1.9	3.2	5.33	4.1	n.d.
<i>2009 Gamay Beaujolais</i>	13.7	0.5	3.6	3.53	0.15	1.6
<i>2008 Bordeaux</i>	13.2	0.3	3.6	3.43	0.2	1.6
<i>2008 Bordeaux sup</i>	13.7	0.3	3.6	3.47	0.24	1.7


n.d. = non détectable

Type de certification	Levures sélectionnées utilisables
RCE 834/2008 "vin issu d'agriculture biologique"	LSA non-ogm LSA certifiée bio
Chartes privées (FNIVAB, Nature & Progrès, Bourgeon,..)	LSA non-ogm LSA certifiée bio conseillée
NOP - "100% organic wine"	LSA certifiée bio
NOP - "95% organic wine"	LSA certifiée bio
NOP - "100% organic wine"	LSA non-ogm LSA certifiée bio

 LA LITTORALE

 LA LITTORALE

Merci de votre attention

 LA LITTORALE