



*Klaeckera apiculata* (Vinquiry©)

## Connaissance et maîtrise des flores indigènes

Vendredi 18 mars 2011  
Palais des Vins d'Orange

**Matinée technique de l'Union des  
Œnologues de France**

**Région Vallée du Rhône Provence Corse**



**L'UNION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE  
RÉGION VALLÉE DU RHÔNE PROVENCE CORSE  
REMERCIÉ SES PARTENAIRES**













## Connaissance et maîtrise des flores indigènes

- Accueil dès 8h30 sous la présidence de Claude Flanzy
- **9h00 Claude Flanzy** : Introduction
- **9h10 Bruno Blondin, Montpellier Supagro** : Présentation des flores non Saccharomyces indigènes dans les moûts, caractéristiques des différents microorganismes.
- **9h40 Jean-Michel Salmon, INRA** : Occurrence des flores indigènes dans les caves. Paramètres physiologiques importants pour la mise en œuvre des flores mixtes.
- **10h10 Nathalie Sieczkowski, Lallemand** : De nouvelles techniques de levurage pour l'exploration maîtrisée de la biodiversité.
- **10h30** Questions aux conférenciers
- **10h45** pause café
- **11h15 Renny Lebrun, La Littorale** : Développement de levures œnologiques adaptées à l'élaboration de vins en condition biologique.
- **11h35 Laurent Massini, Inter Rhône** : Les analyses microbiologiques, comment les choisir ?
- **11h55 Corine Ribiolet, Actilait** : Évaluation et préservation des écosystèmes microbiens fromagers traditionnels.
- **12h30** Questions aux conférenciers & Clôture de la matinée par Eve Iribarne, Présidente de l'Union des Œnologues de France en Vallée du Rhône Provence Corse.
- **12h45** Déjeuner « Les Artisans du goût », près du Palais du vin

**L'UNION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE  
RÉGION VALLÉE DU RHÔNE PROVENCE CORSE  
REMERCIÉ SES PARTENAIRES**



**INTER RHÔNE**



**LA LITTORALE**  
le plaisir du vin nous concerne aussi

