

Nouveauté

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e

CONSEIL EN VINIFICATION - ELEVAGE ET TRAVAIL DU VIN
ANALYSE - ANALYSE FINE - AUDIT - EXPERTISE

Analyse PCR « Brett »

Les Brettanomyces



Ces levures indésirables sont à l'heure actuelle toujours très présentes et constituent la première cause d'altération des vins en cuve ou en barrique.

Les Brettanomyces métabolisent les acides phénols naturellement présents dans les vins en phénols volatils (Ethyl-4-phénol et Ethyl-4-gaïacol principalement), qui sont des composés malodorants reconnaissables par des goûts animaux caractéristiques (sueur, écurie, fourrure...).



Ces déviations organoleptiques, sont aujourd'hui systématiquement perçues comme des défauts par les intervenants sur les marchés des vins

Les Brettanomyces sont naturellement présentes sur la flore de la pruine des raisins. Les vins sont donc en permanence susceptibles de contenir un inoculum de Brettanomyces. Ce qui compte ce sont les paramètres qui peuvent influencer sur le développement d'une population dans un vin :

- Niveau de SO₂ actif
- pH
- Cinétiques de fermentation alcoolique
- Latence des fermentations malolactiques
- Hygiène générale du chai

Qu'est ce que la PCR ?

La PCR est une technique de biologie moléculaire qui consiste à amplifier une séquence d'ADN de telle manière qu'il devient alors possible de la détecter.

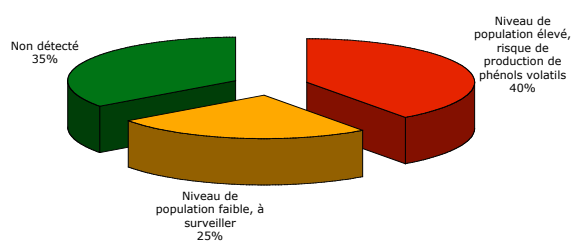
En ciblant une séquence d'ADN d'un microorganisme, puis en l'amplifiant, on parvient ainsi à quantifier spécifiquement la présence de ce microorganisme dans un vin ou un moût.



Les avantages de la PCR

- Résultats rapides en 24 à 48h (contre 7 jours pour la culture sur boîte de pétri),
- Résultats spécifiques, précis et très fiables,
- Mesure possible sur moûts, moûts en fermentation et vin, permettant d'intervenir aux moments les plus critiques notamment en vinification (mesure non permise par la culture sur boîte de pétri),
- Dose également les populations dites « viables non cultivables » qui constituent une forme de dormance des microorganismes, mais qui peut à tout moment évoluer en forme active.

Populations de Brettanomyces mesurées par PCR sur 233 vins dits "sensibles" millésime 2007



Sur un échantillonnage de 233 vins « sensibles » (pH élevés, SO₂ actif faible, historique de contamination...), les essais réalisés par les Laboratoires Dubernet en 2008 ont mis en évidence que 65% de ces vins contenaient des populations de Brettanomyces, dont 40% à des niveaux élevés.

Nom de l'analyse : PCR Brett

Délais : 3 jours (24 h en urgent)

Échantillonnage : Bouteille de 200 ml neuve et propre. Prélever le vin ou le moût dans la partie basse des contenants (cuves ou barriques) où les populations de Brettanomyces se concentrent sous l'effet de la gravité.