RMT ACTIA QUADIFERM

PRODUITS FERMENTÉS & DISTILLÉS

MALOLOIRE : PILOTAGE DE LA FERMENTATION MALOLACTIQUE EN VAL DE LOIRE

Contexte

La FML est un processus connu depuis de nombreuses années pour la filière viticole. Elle présente de multiples intérêts autant organoleptiques que microbiologiques. Cependant, bien que documenté, ce processus n'est que très peu maîtrisé par les producteurs. Une maitrise du pilotage de la FML est donc essentielle afin de gagner en qualité en fonction des objectifs produits en vue de mieux valoriser les vins.

Dans un contexte de changement climatique et d'évolution des pratiques comme la limitation du sulfitage, les acteurs de la filière doivent trouver des solutions afin de répondre aux nouvelles problématiques afférentes :

- L'évolution des contextes de production de ces produits fermentés (changement climatique, volonté de réduire l'usage du SO2) fragilise les vins et augmente les risques d'expression indésirable des flores de bactéries lactiques, la réalisation et la maitrise de la FML sont donc essentielles.
- L'augmentation des TAV entraine des difficultés pour la réalisation des fermentations indigènes ou ensemencées.

Une évolution et un ajustement des processus œnologiques sont donc nécessaires afin de s'adapter et de conserver la qualité sensorielle des vins et la fermentation malolactique semble un levier intéressant.

Période de réalisation

2023-2026

Financement/AAP

Régional

Organisme porteur du projet

IFV

Interlocuteur

Emy Heguiaphal
06 76 42 94 14
emy.heguiaphal@vignevin.com

Partenaires du projet

CAB, CA37

Objectifs et contenu synthétique

Les objectifs de ce projet sont donc :

- De réaliser un observatoire des pratiques sur la fermentation malolactique en Val de Loire.
- De caractériser les vins ayant réalisés la FML.
- D'étudier et comprendre les itinéraires avec ou sans FML.
- Apporter des outils et des solutions opérationnelles aux filières afin de répondre aux changements de composition des moûts (liés au changement climatique et à l'évolution des pratiques) dans un contexte de réduction des intrants dans les procédés de transformation.

Pour cela, des rencontres avec les vignerons seront organisées pour comprendre les problématiques régionales liées à la FML avant une collecte pour caractériser les vins et étudier les facteurs impliqués. Puis des essais seront réalisés en petit volume en laboratoire et grand volume afin de valider les conditions de maitrise de la FML en fonction des facteurs mis en lumière lors du projet.

Résultats acquis

Le projet a démarré lors de la campagne de vendanges 2023. Une fiche de récolte d'échantillons a été réalisée par l'IFV afin de récolter le maximum d'informations sur les prélèvements réalisés par les partenaires sur le terrain afin de d'obtenir une caractérisation la plus complète possible de vins ayant effectuées la FML.

A ce jour les prélèvements pour la campagne 2023 sont terminés et la campagne de prélèvements du printemps 2024 est en cours sur le terrain pour le millésime 2023 par la CAB et la chambre d'agriculture 37.

La caractérisation des échantillons prélevés est en cours de réalisation par l'IFV au laboratoire de Vertou (action 2).

Une enquête a été réalisée au cours du premier semestre 2024 sur le terrain avec les partenaires et les vignerons pour réaliser l'observatoire sur les pratiques de FML en Val de Loire (action 1). Les résultats ont été présentés lors du COPIL fin juin 2024 et vont être diffusés aux vignerons pendant le second semestre 2024.

Des essais à l'échelle laboratoire (action 3) ont été initiés au cours du second semestre 2024 et vont continuer lors des vendanges 2024 grâce aux résultats de l'observatoire.

Mots-clés

Vin ; fermentation malolactique ; changement climatique ; Oenococcus oeni ; Val de Loire ; pilotage ; bactérie lactique ; Lactoplantibacillus plantarum

Date de mise à jour

30 août 2024