

## produire

### IOC Gaïa, une levure de bioprotection

► La levure Gaïa, commercialisée depuis quelques mois déjà par l'Institut œnologique de champagne, est destinée à la bioprotection des moûts. Il s'agit d'une *Meschnikowia fructicola*, qui s'ajoute sur raisins tout juste ramassés avant transport au chai, ou à l'encuvage, avant une macération préfermentaire à froid. Selon la firme, elle réprime de manière efficace les populations de *Kloeckera apiculata*, limitant ainsi la production d'acide acétique en situation préfermentaire.



### JPCORK GROUP JPNature SP, un bouchon moins cher

► Le bouchonnier portugais lance un bouchon en liège naturel obtenu par collage de « deux pièces jumelles de liège, provenant de liège mince et de croissance lente », indique l'entreprise. Selon elle, cet obturateur dispose d'une meilleure homogénéité et densité qu'un bouchon normal, d'une perméabilité moindre et coûte 5 à 15 % moins cher. Le JPNature SP est disponible dans plusieurs dimensions : 45 x 24, 45 x 25, 49 x 24 et 49 x 25.



### LEC Un test pour vérifier l'absence de TCA des fûts

► TCA-test-D est un module qui contrôle l'absence de contaminants de type TCA dans les barriques, par échantillonnage de l'atmosphère interne. Une canne de prélèvement contenant deux cartouches adsorbantes est introduite dans la barrique à vérifier. L'opérateur lance une pompe à vide, située sur un châssis mobile. En 2 à 5 minutes, le prélèvement est terminé. Avec un lot de deux cartouches, il est possible de contrôler jusqu'à 10 fûts. Les cartouches doivent ensuite être envoyées en laboratoire pour analyse.



### PALL Un test pour détecter les levures d'altération

► GeneDisc Technologies comprend deux tests de détection des levures de déviation présentes dans le vin ou le moût. Le premier consiste à vérifier la présence ou non de contaminants. Il est extrêmement rapide puisque les résultats sont disponibles sous deux heures. Le second est plus lent (environ 30 heures) et identifie les levures en présence. Il se base pour cela sur une extraction ADN puis une PCR. Le test détecte 12 espèces, parmi lesquelles les *Saccharomyces spp.*, les *Brettanomyces*, les *Dekkera spp* ou encore les *Candida spp.*

### MASELLI MISURE Un analyseur de CO<sub>2</sub>

► UC07. Derrière ce nom aux consonances James Bondiennes se cache le dernier appareil de mesure de l'italien Maselli Misure. Il s'agit en fait d'un petit boîtier qui s'installe sur les canalisations existantes de la cave. Par le biais de rayons infrarouges, il mesure et analyse le niveau de CO<sub>2</sub> du vin. Cet instrument vient accompagné d'un boîtier numérique et tactile d'affichage. L'entreprise présentera également d'autres innovations sur son stand, à l'instar d'un analyseur pour le suivi de la maturité, qui permet de déterminer au mieux la date des vendanges, d'un analyseur pour le suivi des fermentations, d'un réfractomètre automatique pour la réception des vendanges ou encore d'un aspirateur de moût pour analyse à la réception type Enovacuum.



### RADOUX/PRONEKTAR Un OAD pour choisir ses copeaux

► Savoir en instantané quel sera l'impact d'un ajout de copeaux ou de staves sur son vin. Telle est la promesse de la filiale bois pour l'œnologie de Radoux, Pronektar, avec son nouvel OAD (Outil d'aide à la décision), baptisé Nektar id. Pour ce faire, le tonnelier a réalisé des solutions de concentrés boisés pour chacun de ses produits. La firme les emploie en laboratoire sur les vins à boiser, et obtient « une vision instantanée du profil organoleptique final du vin après boisage », promet-elle. Cet outil devrait faciliter le travail des œnologues. Des démonstrations de l'OAD seront réalisées sur le salon.



### VIVÉLYS Cilyo gère les besoins en oxygène

▼ Cilyo est le dernier outil développé par la firme montpelliéraine Vivélys. Il permet de déterminer les besoins en oxygène des moûts blancs et rosés. Pour ce faire, il se base sur les travaux de l'entreprise sur la gestion semi-oxydative des moûts. Il est constitué d'une station d'accueil avec écran et plateau de réception de la cuve d'échantillonnage et d'une réserve d'eau pour la régulation de la température. Le vigneron remplit la cuve avec son échantillon. Il la connecte à l'appareil et lance la mesure. En l'espace de 10 minutes, Cilyo détermine la dose optimale d'oxygène à apporter. Le boîtier sera lancé sur le Vinitech, à un prix pas encore fixé.

