

IMPACT DES BACTÉRIES ŒNOLOGIQUES SUR LE PROFIL SENSORIEL DE VOS VINS

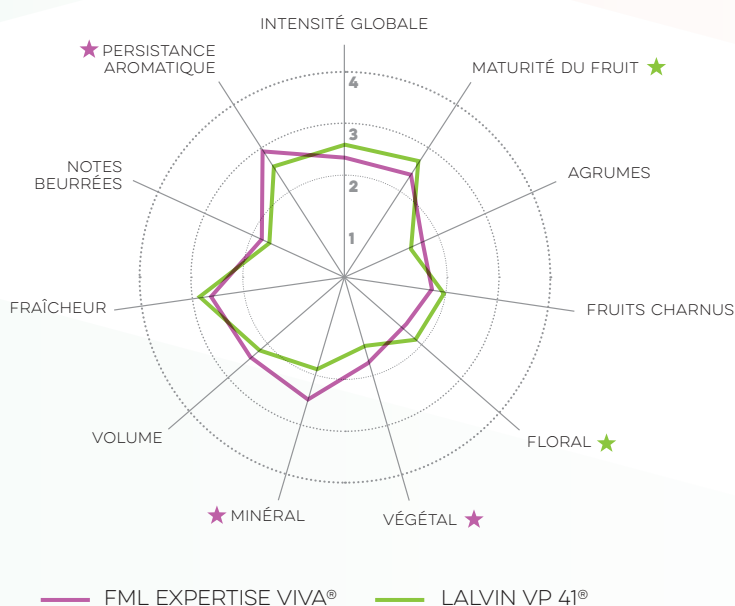
La société Lallemand a saisi l'opportunité du Vinitech pour organiser une dégustation et permettre aux professionnels d'avoir un aperçu de l'impact sensoriel de ses bactéries œnologiques sélectionnées. En effet, si le rôle des levures au niveau organoleptique est aujourd'hui bien connu, et reconnu, celui des bactéries est largement sous-estimé.

La fermentation malolactique (FML) est souvent réduite à une simple désacidification biologique. Pourtant, la participation des bactéries œnologiques sélectionnées dans l'élaboration des vins va bien au-delà. Nos récentes études de caractérisation organoleptiques de nos bactéries démontrent une certaine diversité entre nos souches, répétable quels que soient les cépages ou

les régions viticoles. Leur activité enzymatique bien spécifique peut en effet permettre la modulation des notes fruitées, de la structure et de la rondeur sur vin rouge, ainsi que la gestion du fruité, des notes lactées et de la vivacité des vins blancs. Le choix de la bactérie sélectionnée, fait alors partie intégrante du process pour atteindre un objectif produit et un profil organoleptique donné.

L'impact des différentes bactéries entre elles et leur moment d'inoculation ont été à l'honneur de ces dégustations. Ces deux facteurs permettent de contribuer au style de vin recherché s'ils sont intégrés dans un itinéraire de vinification. La preuve ci-dessous au travers de deux séries de vins dégustés.

CHARDONNAY 2013, BOURGOGNE



D'après nos études :

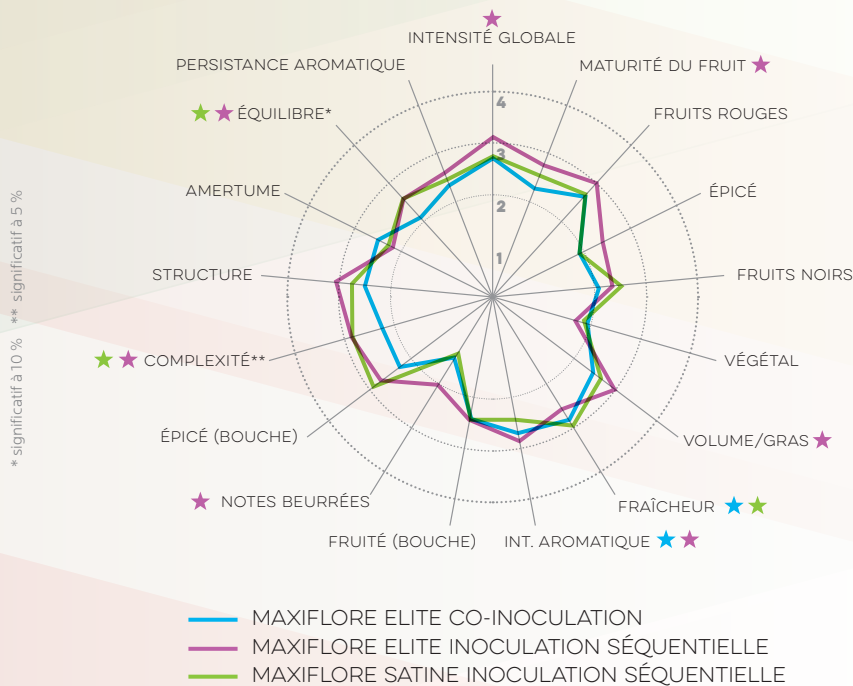
- FML Expertise Viva® contribue à apporter de la fraîcheur aromatique et de la vivacité aux vins, souvent associée à la minéralité.

- Lalvin VP41® développe des notes fruitées.

Ces deux bactéries dégradent très tardivement l'acide citrique, ce qui se traduit par une très faible perception de notes beurrées.

Des tendances sont perceptibles avec un fruit plus mûr et des notes florales apportées par Lalvin VP41®. Pour les vins inoculés avec FML Expertise Viva®, les notes minérales et végétales (mais non associées à un défaut) sont plus marquées. La perception du fruit est orientée vers la fraîcheur, avec une persistance aromatique plus longue.

SYRAH 2013, CÔTES-DU-RHÔNE



Impact de deux bactéries - inoculation en fin de fermentation alcoolique :

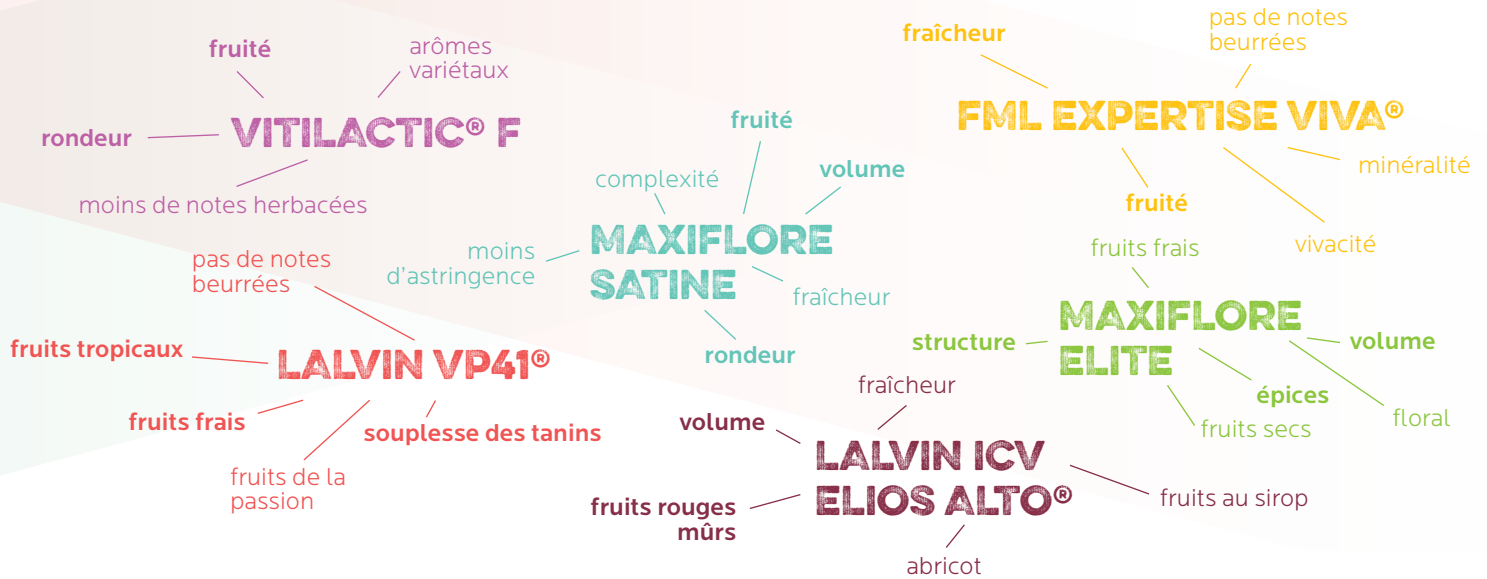
Des tendances et différences assez nettes sont perçues entre les deux vins avec plus d'intensité au nez comme en bouche et plus de volume pour les vins inoculés avec Maxiflore Elite. Ceux inoculés avec Maxiflore Satine présentent plus de fraîcheur, avec notamment moins de notes beurrées.

Ces observations sont parfaitement en accord avec notre caractérisation sensorielle des bactéries testées. Maxiflore Satine contribue généralement à des profils sensoriels frais, fruités alors que Maxiflore Elite produit des vins plus épicés, structurés et plus riches en notes lactées.

Impact du moment d'inoculation pour une même bactérie :

En inoculation séquentielle, le vin est jugé significativement plus complexe et plus équilibré (respectivement 5 % et 10 %) avec une tendance en termes d'intensité globale et de volume en bouche. En co-inoculation, le jury a souligné une fraîcheur plus intense avec un profil « fruits frais » et moins de notes beurrées en bouche.

Ces résultats sont aussi en accord avec nos études qui démontrent que la production de diacétyle (notes lactées et beurrées) est aussi liée au moment d'inoculation tout comme la perception du caractère fruité des vins.



Cette dégustation de six bactéries commerciales, citées ci-dessus, a été l'occasion de montrer des caractérisations organoleptiques bien distinctes d'une bactérie à l'autre.

Le choix de la bactérie influe donc sur le profil aromatique et la perception en bouche des vins.

Vous souhaitez faire des commentaires ou apporter votre propre expérience sur l'impact des bactéries œnologiques sélectionnées ?

Venez échanger avec nous sur [winemak-in](#), via le groupe « [Impact sensoriel des levures et bactéries œnologiques sélectionnées](#) ».