

## Cytométrie de flux, une aide pour le vigneron

### Principe.....

SICAVAC a acquis un nouvel appareil : le cytomètre de flux. C'est un appareil qui va permettre au laboratoire de dénombrer une population de levures *Saccharomyces Cerevisiae* ou de levures *Brettanomyces Bruxellensis*. La vitalité de ces micro-organismes peut aussi être mesurée c'est-à-dire leur capacité à survivre et à se développer dans le moût ou le vin.



### En pratique quelles sont les informations apportées au vigneron ? .....

Ces analyses vont permettre d'obtenir des informations à des moments clés tels que la fermentation ou l'élevage. Le dénombrement et la mesure de vitalité de *Saccharomyces Cerevisiae* permettent d'évaluer :

- le bon état de santé d'un levain indigène
- le bon état de santé d'un pied de cuve préparé en vue d'une reprise de fermentation alcoolique
- le bon déroulement d'une fermentation alcoolique

L'intérêt principal est de pouvoir agir de façon préventive avant qu'un arrêt de fermentation alcoolique ait lieu, ou encore de ne pas intégrer un levain présentant de faible chance de fermenter la totalité des sucres.

Concernant le dénombrement et la mesure de vitalité de *Brettanomyces Bruxellensis*, l'intérêt se trouve aussi dans l'effet préventif car c'est la façon la plus efficace de lutter contre l'implantation de cette levure de contamination. C'est une analyse qui est plus couramment effectuée durant l'élevage. La meilleure approche est d'effectuer un suivi (toutes les 6 à 8 semaines) afin de constater au mieux l'évolution et d'agir préventivement si *Brettanomyces* commence à se développer. Une analyse ponctuelle au cours de l'année peut aussi être effectuée en cas de présomption d'un développement de *Brettanomyces*. Mais en opérant de la sorte seul un traitement curatif, donc plus lourd pourra être envisagé en cas de résultats positifs.

### Quel est le mode opératoire pour prélever un échantillon ?.....

Le mode opératoire reste assez simple. Lors d'une prise d'échantillon au cours de l'élevage ou d'une fermentation languissante, une des règles les plus importantes est de prélever sur le dernier tiers du contenant. En effet, les micro-organismes sédimentent et se trouvent alors sur le bas du contenant. Lors d'une fermentation active un prélèvement à mi-hauteur au dégustateur suffira. Dans tous les cas aucune désinfection n'est nécessaire.

Hors période de vendanges ou vinifications ces analyses sont effectuées 1 fois par semaine, chaque mercredi.