vinetur

La vidéo d’InfoWine montre que la bioprotection est plus efficace lorsque les caves inoculent tôt, à 50 mg/L ou plus

Le rapport indique que les caves doivent adapter chaque dose à l’état du raisin, au risque d’altération et au profil chimique et sensoriel du vin.

lundi 5 octobre 2026



InfoWine a publié une vidéo technique indiquant que le succès de la bioprotection en vinification dépend largement de deux choix opérationnels : la quantité de levain microbien utilisée et le moment précoce auquel il est ajouté au processus. Le contenu,

issu d’une présentation de la microbiologiste du vin Isabelle Masneuf-Pomarède, passe en revue des résultats d’essais portant sur différentes stratégies d’inoculation et estime que les caves doivent adapter leur approche aux conditions microbiologiques de chaque lot.

Le rapport met l’accent sur la bioprotection comme outil de maîtrise microbiologique durant les premières phases de la vinification. Selon la vidéo, la pratique peut commencer très tôt, y compris directement sur les raisins, lors de la vendange mécanique, ou pendant le transport du fruit vers la cave. Elle peut aussi être appliquée plus tard, au foulage, au pressurage ou au débourbage du jus. L’idée centrale est qu’une utilisation plus précoce peut permettre à une population microbienne sélectionnée de s’installer avant que des organismes indésirables ne prennent l’avantage.

Masneuf-Pomarède explique que la dose est un facteur clé, car l’effet protecteur dépend d’une implantation rapide des micro-organismes choisis. La vidéo cite environ 50 mg/L comme dose de référence minimale et indique que ce niveau peut devoir être augmenté lorsque les raisins arrivent dans un mauvais état sanitaire ou lorsque la pression microbiologique est élevée. En pratique, le message est qu’une faible dose peut ne pas suffire à dominer rapidement l’environnement, surtout lorsque des microorganismes altérants indigènes sont déjà présents en nombre significatif.

La vidéo compare plusieurs façons d’utiliser la bioprotection et montre que les résultats ne sont pas uniformes dans toutes les situations. L’efficacité varie au contraire selon le moment de l’ajout, le taux d’inoculation et l’état microbiologique de la vendange. Cela signifie qu’une stratégie efficace dans une cave ou sur un lot de raisins peut ne pas donner le même résultat dans un autre. Le rapport y voit une raison pour les caves d’éviter les protocoles figés et d’ajuster leurs décisions aux conditions de chaque fermentation.

Parmi les organismes mis en avant dans l’analyse figurent Hanseniaspora, Brettanomyces bruxellensis et les bactéries acétiques. La vidéo indique que la bioprotection peut aider à limiter le développement de ces microorganismes pendant les étapes préfermentaires. C’est important, car ces populations sont associées à des

risques qualitatifs lorsqu'elles se développent sans contrôle. Brettanomyces bruxellensis, en particulier, est étroitement surveillé dans les caves en raison de son rôle dans la formation de faux goûts, tandis que les bactéries acétiques peuvent contribuer à l'acidité volatile et à d'autres problèmes d'altération.

Le contenu ne présente pas la bioprotection uniquement comme une question de réduction des charges microbiennes indésirables. Il indique aussi que les caves doivent évaluer les effets de cette pratique sur le vin lui-même, notamment sa composition chimique et son profil sensoriel. Autrement dit, une stratégie ne peut pas être jugée seulement à l'aune de sa capacité à freiner les organismes d'altération. Elle doit aussi être évaluée pour son impact sur l'arôme, la saveur et le style général du vin. Le rapport estime que cette évaluation élargie est nécessaire, car les microorganismes utilisés pour la protection font partie de l'environnement fermentaire et peuvent façonner le produit final.

Ce point est important pour les caves qui cherchent à concilier sécurité microbiologique et identité du produit. La vidéo indique que le choix de la dose et du moment d'application peut influencer non seulement la maîtrise des espèces indésirables, mais aussi la manière dont le vin évolue sur les plans chimique et sensoriel. Pour cette raison, le rapport présente la bioprotection comme une intervention technique qui doit être intégrée à l'objectif global de production, plutôt que traitée comme une simple mesure préventive.

La présentation insiste aussi sur l'état du fruit à la réception. Lorsque l'état sanitaire de la vendange est plus faible, ou lorsque la charge entrante présente une pression microbiologique plus élevée, le rapport indique que les caves peuvent devoir renforcer la stratégie d'inoculation. Cela peut signifier avancer l'application à un stade plus précoce, augmenter la dose au-delà de la référence de base, ou les deux. L'objectif est d'assurer une domination précoce de la population protectrice avant que la flore concurrente ne s'installe.

La vendange mécanique et le transport sont décrits comme des points d'intervention particulièrement pertinents, car ils peuvent exposer les raisins et le jus à des conditions favorisant l'activité microbienne avant le début de la fermentation proprement dite.

Appliquer la bioprotection à ces moments-là peut donner aux caves la possibilité d’agir avant les opérations ultérieures en cave, plutôt que d’attendre que le moût ait déjà développé une population microbienne plus complexe. Le foulage, le pressurage et le débourbage restent des points d’utilisation possibles, mais le rapport suggère qu’une application plus précoce peut offrir un avantage pratique lorsque l’objectif est une implantation rapide.

InfoWine présente Masneuf-Pomarède comme professeure et chercheuse spécialisée en microbiologie du vin et en écologie microbienne des raisins et du vin. Ses travaux scientifiques se sont concentrés sur les levures du vin et sur le développement de stratégies de bioprotection pour la vinification. La vidéo technique reflète cet axe de recherche en reliant les choix opérationnels en cave à des résultats microbiologiques, chimiques et sensoriels mesurables.

Le rapport arrive à un moment où les caves continuent de chercher des moyens plus précis de gérer les risques de fermentation précoce sans traiter tous les lots de la même manière. Son message n’est pas qu’une seule formule fonctionne partout, mais que la bioprotection peut être efficace lorsque la population microbienne est introduite en nombre suffisant et au bon moment. Les éléments présentés dans la vidéo pointent vers une approche fondée sur l’adaptation : la cave doit prendre en compte l’état de la vendange, la pression microbiologique, le stade de production et le profil de vin recherché avant de décider comment et quand appliquer le traitement.

En présentant dans une même discussion la dose, le timing, la maîtrise des altérations et la qualité du vin, la vidéo fait de la bioprotection une question de gestion plus large en cave plutôt qu’une mesure de laboratoire étroite. L’implication pratique pour les producteurs est que les décisions prises dès les premières étapes de manipulation des raisins peuvent influer non seulement sur la stabilité microbiologique, mais aussi sur le caractère du vin fini.