

# Le chitosane : une alternative pour gérer les micro-organismes des vins sans sulfites ?

Un contexte toujours plus complexe :

- Des profils de raisins qui évoluent avec des pH plus élevés
  - Une diminution des teneurs en sulfites dans les vins
  - Des populations de *Brettanomyces bruxellensis* qui génèrent des déviations organoleptiques
- ➔ un réel besoin d'innovations techniques



## Le chitosane, une solution technique d'origine naturelle envisageable ? Nos résultats en conditions contrôlées

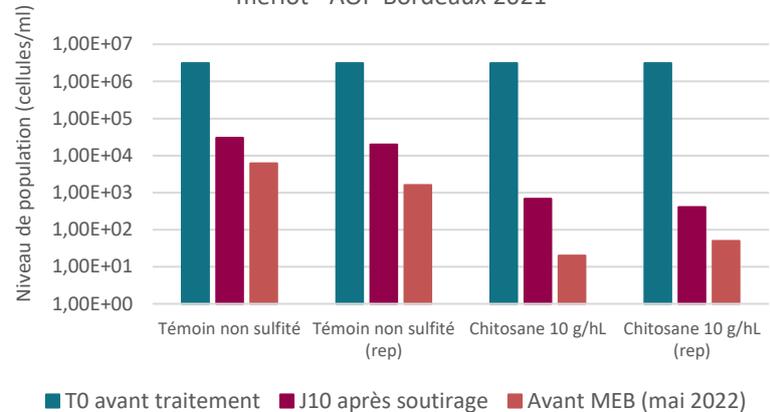
### ➤ Son impact sur les levures de type *Brettanomyces bruxellensis*

Diminution voire dans certains cas élimination des populations de levures non *Saccharomyces* après soutirage  
Développement possible de populations résiduelles en cours d'élevage

Nécessité de mieux comprendre les effets et modes d'action du chitosane :

- Selon le stade d'élaboration
- Selon la présence ou non de levures et de bactéries résistantes au chitosane

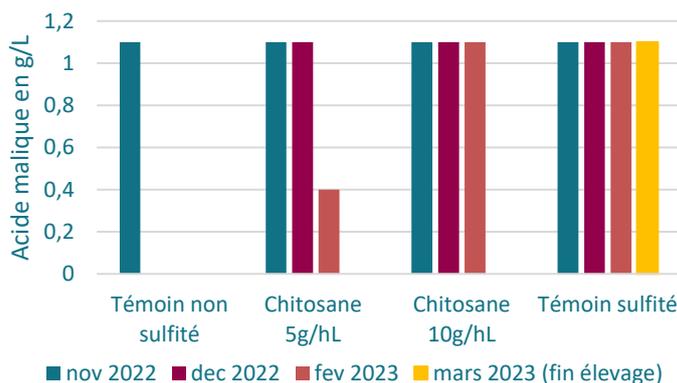
Impact du traitement sur les levures non *Saccharomyces* merlot - AOP Bordeaux 2021



Un outil efficace aux premiers stades d'une contamination par les levures de type *Brettanomyces bruxellensis* ne présentant pas de résistance.

### ➤ Son impact sur les populations de bactéries lactiques

Evolution de la teneur en acide malique en cours d'élevage sauvignon blanc - AOP Bordeaux 2022



Réduction des niveaux de population de bactéries lactiques en conditions contrôlées

En adaptant les process d'élaboration, l'ajout de chitosane pourrait permettre :

- d'éviter ou de retarder un déclenchement de la FML sur vins blancs en procédant à une filtration et à une mise en bouteille précoces
- de maîtriser sur vin rouge les populations de bactéries lactiques en cours d'élevage permettant une réduction voire une suppression du sulfitage dans la gestion microbienne des vins sans sulfites ajoutés

Des résultats encourageants en conditions contrôlées mais plus aléatoires sur le terrain.

➔ Des investigations à poursuivre pour mieux comprendre les mécanismes en jeu.

**Auteurs:** Charlotte Liadouze-Anneraud (IFV pôle Nouvelle-Aquitaine), Stéphane Becquet, Cécile Houdayer (Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine), Julie Maupeu (Microflora), Maud-Isabeau Furet (Chambre d'Agriculture de la Gironde), Marguerite Dols (ISVV).  
**Contact:** charlotte.anneraud@vignevin.com

Avec le soutien financier de :



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

