

Sayens - Offre de solution R&D

<https://www.sayens.fr/portefeuille-offres/offres-de-solutions-rd/essais-oenologiques-en-conditions-de-production/>

Essais œnologiques en conditions de production



Laboratoire d'adossement /Plateforme :
Laboratoire PAM (Procédés Alimentaires et Microbiologiques)

Filière vitivinicole

Contexte

Le monde viti-vinicole évolue rapidement. De nouvelles techniques apparaissent régulièrement pour une meilleure maîtrise des procédés et des vins de qualité toujours croissante.

Vous souhaitez :

- Effectuer des essais d'itinéraires de vinification, de procédés, de produits œnologiques ou de solutions d'élevage sur les cépages bourguignons
- Valider des équipements prototypes ou de technologies de vinification innovantes

Solution / Expertise

Mise en œuvre au domaine expérimental de l'université de Bourgogne sur des cépages tels le pinot noir, le chardonnay ou l'aligoté, sur les vins tranquilles ou effervescents.

- Planification et mise en œuvre des essais sur cuvées dédiées
- Analyses des goûts
 - Paramètres classiques (TAP, AT, pH, Tar, Mal, K+, Nass)
 - Maturité (Glories)
 - Stress hydrique (Delta13C)
 - Microbiologie
- Suivi des paramètres et cinétiques de fermentation alcoolique et malolactique
- Analyses des vins
 - Paramètres classiques (TAV, AT, pH, G/F, Lac, Mal, SO2)
 - Couleur et IPT
 - Composés phénoliques
 - Macromolécules
 - Stabilité oxydative
 - Analyses non ciblées
 - Microbiologie
 - Analyses sensorielles

Bénéfices

- Essais en conditions réelles de production
- Protocole expérimental maîtrisé à 100%
- Mise en bouteille à façon
- Des spécialistes reconnus dans le domaine œnologique, sources de recommandation
- Des équipements de pointe

Contact : etienne.kayser@sayens.fr



Retrouvez-nous sur
sayens.fr

