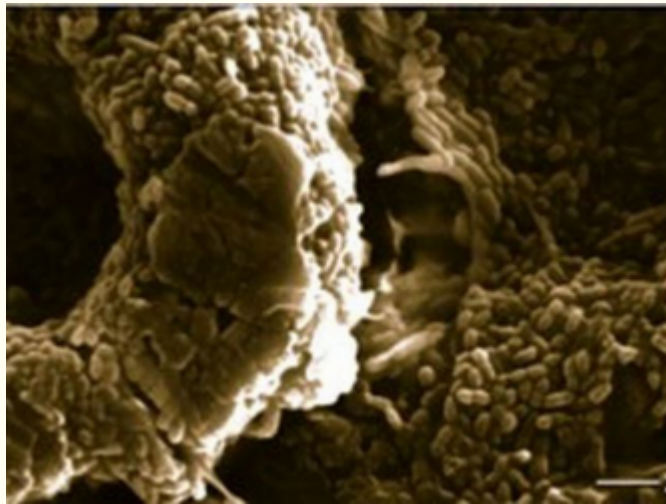


## Sayens - Projet technologique

<https://www.sayens.fr/portefeuille-offres/projets-technologiques/oenobiofilm/>

# Oenobiofilm



Brevet délivré en France, Italie, Espagne, Allemagne, Australie

Laboratoire d'adossement:

UMR PAM  
Université de Bourgogne – AgroSup Dijon

**Viniculture**

## Contexte

De nos jours, l'élaboration des vins évolue d'une pratique artisanale à une pratique quasi industrielle où il est important de maîtriser chaque étape du processus de vinification afin d'avoir une qualité constante et des coûts maîtrisés.

Au niveau de la fermentation malolactique, deuxième fermentation des vins, l'enjeu est de maîtriser les délais et d'assurer la qualité organoleptique du vin. Depuis plusieurs années, les vinificateurs utilisent des ferments (bactéries) sélectionnés qu'ils inoculent à forte concentration pour maîtriser cette étape afin d'augmenter les chances d'obtenir un démarrage rapide de la fermentation malolactique, de l'achever en un minimum de temps et d'avoir des qualités organoleptiques choisies et stables.

Les conditions naturelles du vin sont généralement défavorables à l'implantation de ces ferments, c'est pourquoi les fabricants de ferments proposent des bactéries pré-acclimatées aux conditions stressantes du vin afin d'assurer leur survie et leur activité malolactique. Le procédé d'acclimatation de ces bactéries est long, coûteux et nécessite une certaine technicité. Ces bactéries « prêtes à l'emploi » sont donc relativement coûteuses. De plus, elles ne permettent pas une efficacité optimum de la fermentation.

## Innovation

La technologie développée permet d'obtenir des bactéries sous forme de biofilm, avec un procédé de production relativement court et simple. La forme biofilm confère aux bactéries une résistance naturelle aux conditions défavorables du vin et permet d'assurer une efficacité de la fermentation malolactique.

## Bénéfices

- **Meilleure survie, démarrage de croissance et stabilité des ferments**
- **Meilleures performances de la fermentation malolactique (gain de temps)**
- **Coût de production moindre / Cout d'achat moindre**
- **Facilité de conservation des ferments**
- **Praticité d'ensemencement**

Contact : [thomas.blum@sayens.fr](mailto:thomas.blum@sayens.fr)