



100 % concentré d'innovation
 Speed-Business « Les itinéraires d'élevage du vin »
 100 % de concentration d'innovation

Propriétés du bois et qualité des vins

Compétences

- Compréhension des mécanismes et des facteurs, liés à la structure et à l'état physique d'une matrice polyphasique (modèle d'aliment ou de support de principe actif médicamenteux), qui contrôlent les propriétés dynamiques des molécules de la matrice
- Compréhension des mécanismes d'interaction et de transfert de solutés du vin à l'interface de matrices solides en contact avec le vin
- Analyses chimiques et physico-chimiques

Secteurs d'activité



- Agroalimentaire
- Secteur viti-vinicole
- Oenologie
- Tonnellerie

Atouts/équipements spécifiques

- Cellule d'expertise CESEO
- Chromatographies
- Propriétés de surfaces
- Méthodes spectroscopiques
- Culture bactérienne

Applications possibles

- Influence de l'origine et de l'espèce de bois sur la qualité des vins
- Exploitation de données génomiques, étude de l'expression des gènes
- Impact de la chauffe sur les transferts d'arômes et de tannins entre le bois et le vin
- Diffusion d'arômes, diffusion de gaz
- Etude des propriétés de surface
- Evaluation de la capacité de souches d'Oenococcus oeni à adhérer au bois (biofilm)
- Activité physiologique des souches (fermentation malolactique, productions d'arômes)
- Impact du biofilm sur les interactions bois-vin

Exemples de clients : Arobois, BIVB, CICV, Tonnelleries François Frères, Lallemand

100 % concentré d'innovation
 Speed-Business « Les itinéraires d'élevage du vin »
 08 novembre 2012

Une manifestation proposée par

