

25 PARTENAIRES

En France et à l'étranger

ANALYSES

Plus de 250 vins analysés

2753 souches isolées

1500 souches génotypées

1000 souches séquencées

826 souches phénotypées pour 10 traits

DIVERSITÉ

Structuration génétique de l'espèce

Relations génotype / phénotype

Métabolisme

Adaptation

Exploration des **moyens de lutte**

dont sulfites - chitosane - bioprotection -
permissivité des vins - matériaux anti-adhésion -
ultraviolets - lumière pulsée

Brettanomyces

10 ANS DE TRAVAUX

18 PROJETS

15 projets portés par l'UMR

3 projets en tant que partenaire

2 600 k € de financements dont

1 300 k € ANR / Université

550 k € Région, Casdar, France Agrimer, CIVB

750 k € secteur privé

UMR OENOLOGIE

15 permanents

50 étudiants formés

dont 3 post-doctorants

- 8 doctorants - 17 masters

- 22 M1, DUT et BTS

VALORISATION SCIENTIFIQUE

1 brevet

23 publications ACL

46 présentations dans
des congrès nationaux et internationaux

21 articles techniques ou de vulgarisation

A venir

Spoilcontrol

2025-2029



SP
CONTROL

management and control
of spoilage microorganisms
in the production
of fermented beverages