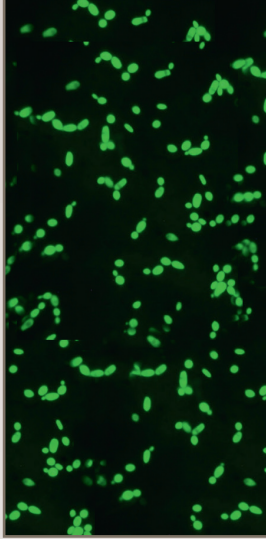


# GESTION DU RISQUE BRETTANOMYCES



Mettre en place les contrôles nécessaires à la gestion des déviations *Brettanomyces*.



## PUBLIC CONCERNÉ

Viticulteurs. Négociants.  
Caves coopératives.  
ODG. Laboratoires.

## TARIFICATION DE LA PRESTATION

Grille tarifaire à votre disposition dans vos CEnocentres.

## CONTACT (ET/OU RÉFÉRENT)

Vos CEnocentres.

Ou  
Véronique RAFFESTIN-TORT  
Service Vigne et Vin  
05 56 35 58 73  
v.raffestin@gironde.chambagri.fr

Evelyne CHABANEIX  
Service Vigne et Vin  
05 56 35 51 87  
e.chabaneix@gironde.chambagri.fr

## VOUS SOUHAITEZ

- Diagnostiquer les altérations organoleptiques liées aux levures d'altération *Brettanomyces bruxellensis*.
- Mettre en place des actions correctives en cas de contamination.
- Prévenir leur apparition ou leur ré-apparition.

## NOUS VOUS PROPOSONS

- Le contrôle des niveaux de population par des analyses microbiologiques de pointe (PCR en temps réel).
- Le dosage des phénols volatils produits par les *Brettanomyces* et responsables du caractère phénolique des vins.

## NOUS VOUS APPORTONS

- Des préconisations techniques pour mieux appréhender le risque Brett en fonction de vos pratiques œnologiques.
- Des analyses de phénols volatils (éthyl-4-phénol et éthyl-4-gaïacol) sous accréditation COFRAC garantissant la fiabilité des résultats.
- L'expertise et le savoir-faire de notre équipe de professionnels de l'analyse et d'œnologues à votre écoute.

## NOTRE EXPÉRIENCE (NOS RÉFÉRENCES)

- Fonctionnement sous système qualité ISO 9001 et ISO 17025.
- Développement par le Service Vigne et Vin du système de gestion du risque Brett<sup>less</sup>®.
- Expérimentations sur le comportement et le développement des différentes souches de *Brettanomyces* en vinification et élevage.

## LES « PLUS » DE LA PRESTATION

- Un service rapide, avec l'envoi de vos bulletins d'analyse par e-mail sous 72 h.
- La collaboration avec les microbiologistes spécialisés dans les micro-organismes du vin.
- Un service d'analyses complémentaires : analyses œnologiques, microbiologie, analyses fines, dégustations expertes.