



Conseil Œnologique personnalisé

SUIVI BRETT

Objectifs :

Mis au point par la Chambre d'Agriculture de la Gironde, il permet à votre Œnologue d'évaluer tout au long de l'élevage jusqu'à la mise en bouteille, le risque de contamination par les levures du genre Brettanomyces, productrices du caractère phénolé, et d'évaluer la nécessité d'analyses complexes spécifiques.

Il s'agit de connaître les moyens de lutte pour une maîtrise des altérations par Brettanomyces.

Mise en œuvre :

Le contrôle débute avant la vendange par des observations à la vigne et au chai et des vérifications nécessaires déterminées conjointement avec l'Œnologue :

- pH du moût et sulfitage de la vendange, alcool potentiel et azote assimilable,
- Débourbage de la saignée totale, macérations préfermentaires,
- Enzymes avec ou sans activité cinnamyl estérase,
- Ensemencement en levures, et conditions d'implantation,
- Ensemencement en bactéries, souches, activateurs et moment d'inoculation,
- Oxygénation et teneur finale en glucose fructose,
- Macération post fermentaire et températures de travail,
- Dégustation à toutes les étapes et bilan technique à la mise en bouteille,
- Détermination de la nécessité de comptage de Brett ou du dosage des phénols volatils.

Moyens :

La détermination du risque de contamination par les levures du genre Brettanomyces est assurée par :

- Au moins 2 visites par semaine de l'Œnologue-Conseil pendant les vinifications (dans le suivi vinification),
 - Relais des observations et enregistrements en vinification,
 - Tableau informatique « suivi BRETT-CA33 » de calcul du risque en fonction des paramètres observés par l'Œnologue-Conseil,
 - Visites dans le chai au moins tous les 2 mois (**soit 5 visites par an sur rendez-vous**) en dehors des vinifications avec rapport écrit ,
 - Chaque lot à risque est identifié et traité en priorité, parfois 2 lots par chai suffisent.
 - Comptage BRETT par **PCR quantitative réalisé au laboratoire de Grézillac**. Les résultats sont transmis après 24heures.
-



Conseil Œnologique personnalisé



Conseil Œnologique personnalisé

Coûts :

Tarification par cuve ou par lot de barriques identiques soumises à l'examen (les gardes vins ne sont pas comptés).

Comptabilisé pour les abonnés 150€ en 2008 pour le premier lot suivi (45€ seulement si suivi couplé avec le suivi qualité) et 45€ par lot suivant pour un exercice d'une année.

Soit 100€ **et 30€** facturés en dépassement de forfait.

Exemple : Pour un chai de 5 lots suivis, cela fait 1^{er} lot à 100€ (ou 30 si couplé) et 4 lots à 30€=120€ soit **220€ (150 si couplé) par an** facturés en dépassement de forfait

Les analyses nécessaires sont réalisées selon le tarif détaillé.