

CONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE DES VINS EXCELL GEN

Le Laboratoire EXCELL a développé une nouvelle technique d'analyse microbiologique basée sur une amplification spécifique du génome de certains microorganismes d'altération.



EXCELL Gen®

1 Excell Gen®

Cette technique de détection quantitative permet une détection sensible et très spécifique des microorganismes ciblés. La quantification en temps réelle permet d'obtenir le résultat des analyses très rapidement (**résultat dans la journée**).

Aujourd'hui le Laboratoire EXCELL vous permet de dénombrer simultanément des levures grâce à **EXCELL Gen® levures** (*Brettanomyces/Dekkera*, *Zygosaccharomyces*, et *Saccharomyces*) et/ou des bactéries d'altération via **EXCELL Gen® bactéries** (*Acetobacter*, *Gluconobacter*, *Lactobacillus* et *Pediococcus*), selon les besoins sur un même échantillon.

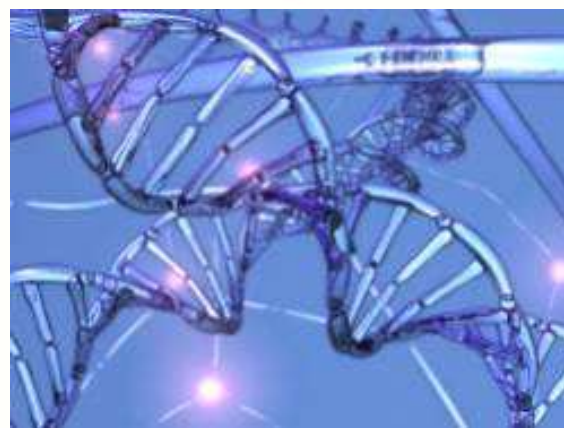
Avec **EXCELL Gen®** et l'expertise unique du Laboratoire EXCELL, les professionnels de la filière (producteurs, négociants, metteurs en bouteille, distributeurs...) accèdent désormais au **contrôle microbiologique quantitatif en quasi-temps réel** !

2 Application dans l'oenologie

Cette méthode possède de nombreuses applications en Oenologie : mesure précoce de la contamination des raisins sains ou botrytisés, contrôle des macérations, identification des origines et suivi des arrêts de fermentation, contrôle des fermentations malo-lactiques languissantes, suivi d'élevage des vins rouges, contrôle rapide pré et post-filtration, etc...

Grâce à la rapidité et la sensibilité de **EXCELL Gen®** les opérateurs pourront répondre également en temps réel. Ils pourront ainsi adapter, si besoin, leurs stratégies en cours de fermentation ou d'élevage, avant la fin d'un procédé de stabilisation (filtration) ou d'embouteillage par exemple, mais en tout cas bien avant l'apparition d'une altération ou l'expédition du container !

Les techniciens et œnologues d'EXCELL pourront vous proposer les solutions les plus efficaces, les plus respectueuses et les moins coûteuses sur la base de mesures précises et objectives pour un coût final inférieur au centime d'euro par bouteille.



3 Applications futures

Le Laboratoire Excell continue son développement afin de proposer des analyses permettant la détection de composés responsables d'allergies.

Dans ce projet sont ciblés les allergènes d'origine alimentaire (arachides, fruits à coques, œuf...) ainsi que les allergènes aériens (pollens, acariens, moisissures).

Ces analyses permettront d'évaluer la présence de composés susceptibles de provoquer des intolérances alimentaires, ainsi que de déterminer la qualité de l'air des habitats ou de locaux.

Rev 0 (21/07/14)