



**AMTRA**

ASSOCIATION POUR  
LA MISE EN VALEUR DES TRAVAUX  
DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE

[www.vignesetvergers.ch](http://www.vignesetvergers.ch)

**VIGNES**   
**VERGERS**

Audit microbiologique par Scott Simonin *et al.*

Tableau 1, Figure 2, 3, 4 et Tableau 2

Tab 1 : Valeur moyenne d'ATP métrie mesurées à différents points de prélèvements de la cave avant le lancement des vendanges 2020.

<b>Endroits de prélèvement</b>	<b>Résultats en RLU</b>
Bande de transport	11,90
Tuyau 1	2,70
Tuyau 2	601
Tuyau 3	59,96
Tuyau 4	2,09
Tuyau 5	11,26
Tuyau 6	1,42
Entrée pompe flottation	12,86
Réactivateur levurien	3,04
Vanne, cuve de réhydratation	58,12



**AMTRA**

ASSOCIATION POUR  
LA MISE EN VALEUR DES TRAVAUX  
DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE

[www.vignesetvergers.ch](http://www.vignesetvergers.ch)

**VIGNES  
VERGERS**

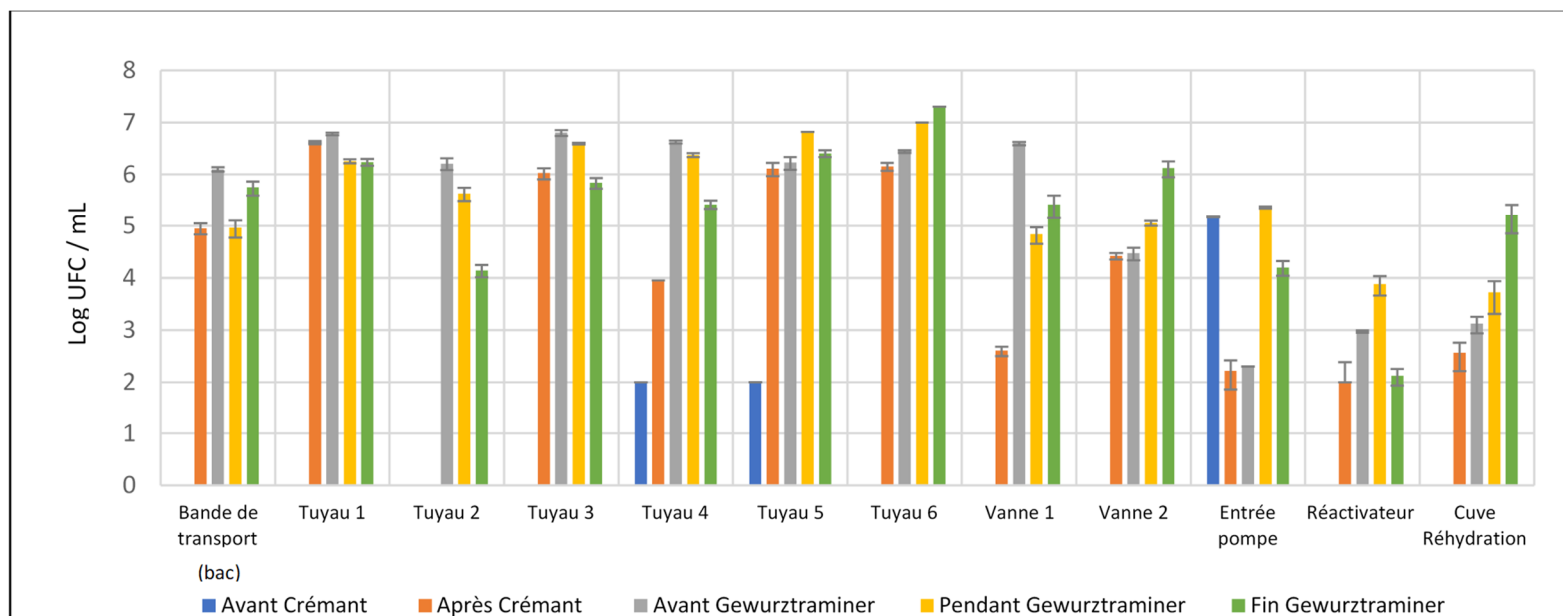


Fig 2 : Evolution de la population en bactéries lactiques pendant la période de vinification aux 12 points critiques identifiés.



**AMTRA**

ASSOCIATION POUR  
LA MISE EN VALEUR DES TRAVAUX  
DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE

[www.vignesetvergers.ch](http://www.vignesetvergers.ch)

**VIGNES  
VERGERS**

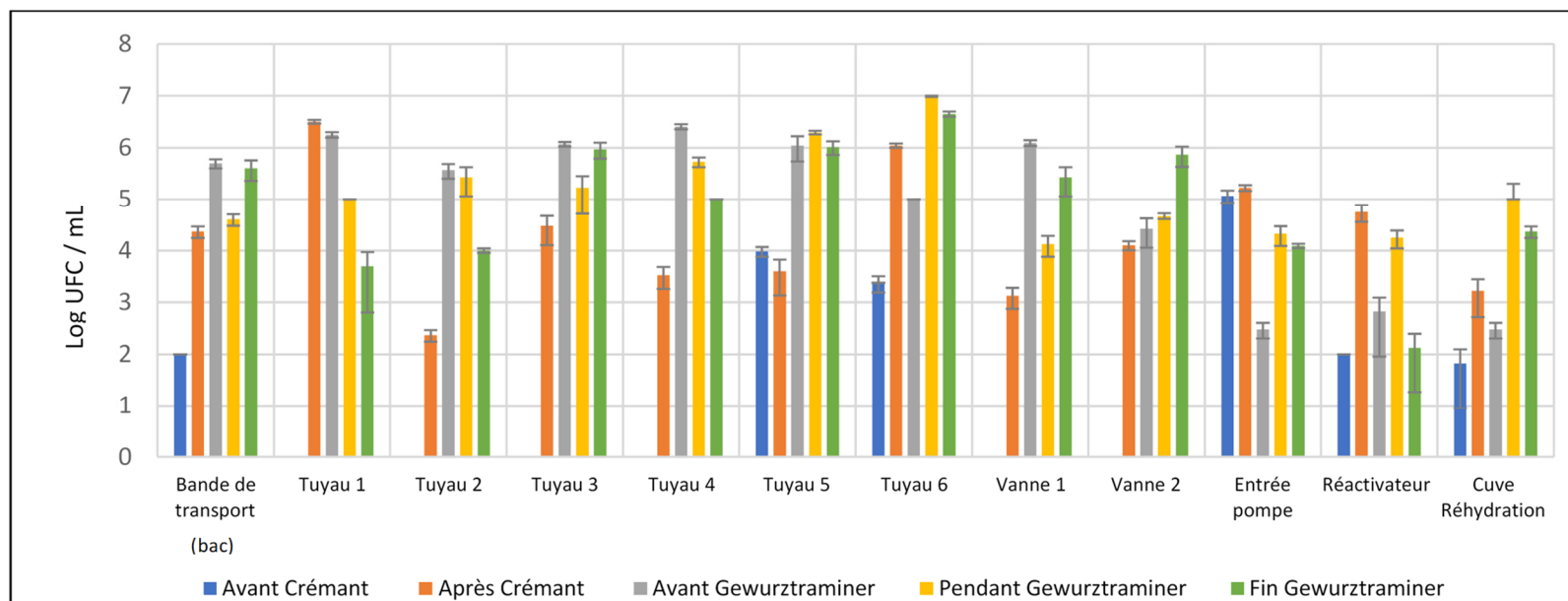


Fig 3 : Evolution de la population en bactéries acétiques pendant la période de vinification aux 12 points critiques identifiés.



**AMTRA**

ASSOCIATION POUR  
LA MISE EN VALEUR DES TRAVAUX  
DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE

[www.vignesetvergers.ch](http://www.vignesetvergers.ch)

**VIGNES  
VERGERS**

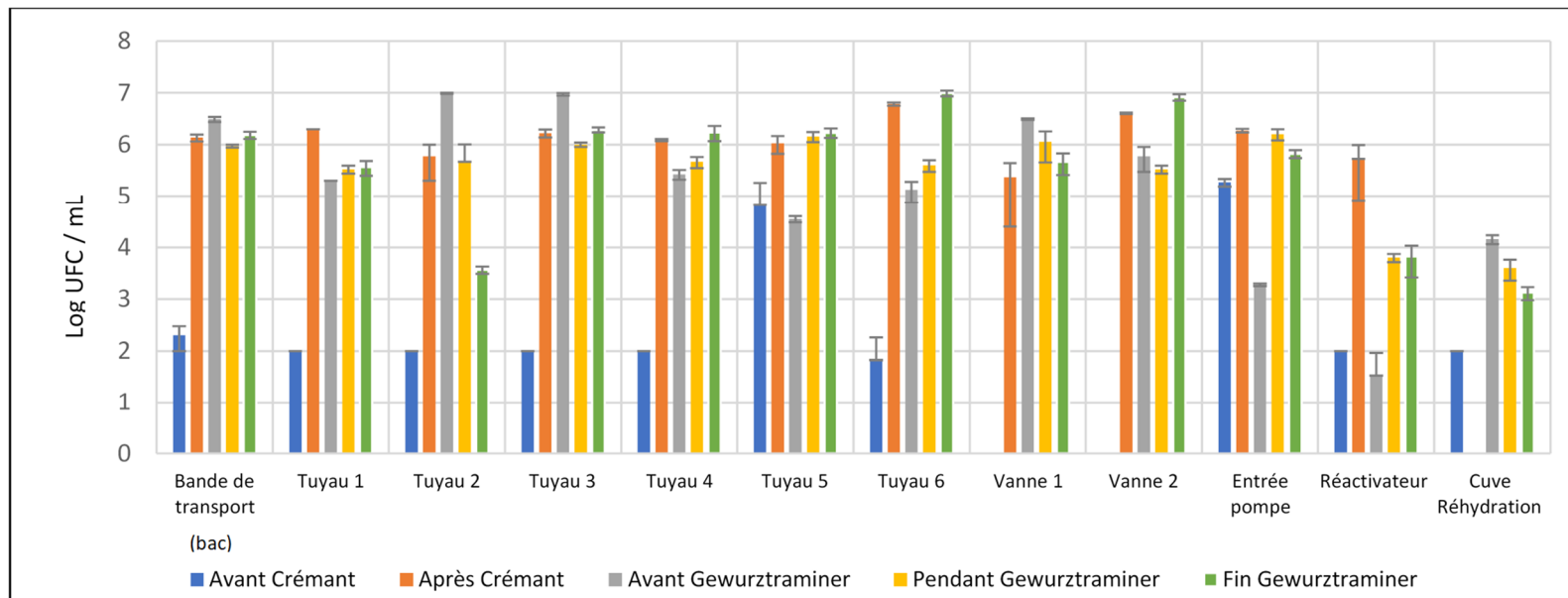


Fig 4 : Evolution de la population levurienne totale pendant la période de vinification aux 12 points critiques identifiés.



**AMTRA**

ASSOCIATION POUR  
LA MISE EN VALEUR DES TRAVAUX  
DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE

[www.vignesetvergers.ch](http://www.vignesetvergers.ch)

**VIGNES**   
**VERGERS**

Tab 1 : Analyses physico-chimiques réalisés sur le moût et le vin altéré de Gewurztraminer de 2020.

	<b>Moût Gewurztraminer 2020</b>	<b>Vin Gewurztraminer piqué 2020</b>
Sucres (g/L)	<b>248 +/- 2,3</b>	<b>12,1 +/- 0,70</b>
TAV (%vol.)	<b>14,6 +/- 0,2 (potentiel)</b>	<b>13,1 +/- 0,15 (acquis)</b>
pH	<b>3,82 +/- 0,08</b>	<b>3,41 +/- 0,08</b>
Acidité totale (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	<b>2,99 +/- 0,2</b>	<b>5,03 +/- 0,2</b>
Acidité volatile (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	<b>0,15 +/- 0,05</b>	<b>0,82 +/- 0,08</b>
Acide malique (g/L)	<b>1,12 +/- 0,35</b>	Non détecté
Acide L-lactique (g/L)*	-	<b>3,5 +/- 5%</b>
Acide D-lactique (g/L)*	-	<b>4,9 +/- 5%</b>