



Département des Sciences Agroalimentaires

Séminaire

« La maîtrise de la fermentation malolactique du vin : verrous et actualités »

Mercredi 30 mars 2016

Programme

9h00 Inscription

9h30 Séance d'ouverture

- *Allocution de D^r Lara Hanna-Wakim, Doyen de la Faculté des Sciences Agronomiques et Alimentaires*
- *Allocution de M. Louis Lahoud, Directeur Général du ministère libanais de l'Agriculture*

10h00 Pr. Patricia Taillandier – Directrice du Centre de Viticulture et d'Œnologie de Midi-Pyrénées – INP Toulouse

« Bactéries lactiques du vin : une histoire dans le temps »

10h40 D^r Mariette El Khoury – Attaché temporaire d'Enseignement et de Recherche à l'Institut des Sciences de Vigne et de Vin de Bordeaux - ISVV

« Diversité des souches indigènes pendant la FML (en France et au Liban) et la spécificité (ou non) vis-à-vis de leur région d'origine »

11h20 Pause-café

11h40 D^r Youssef El Rayess, Professeur assistant - Chargé de mission auprès du Service de laboratoire et d'analyse – USEK

« Simulation ou inhibition de la FML : impact de certaines techniques de vinification »

12h20 D^r Raphaëlle Tourdot-Maréchal, Professeur associé à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon - IUVV

« La gestion des fermentations malolactiques des vins : peut-on innover ? »

13h00 : Pause-déjeuner

14h30 D^r Nancy Nehmé, Professeur assistant à la Faculté d'Agronomie et Médecine Vétérinaire à l'Université Libanaise - ULFAV

« Interactions levures-bactéries : une stratégie pour inhiber ou favoriser la FML »

15h10 Pr. Patricia Taillandier, Directrice du Centre de Viticulture et d'Œnologie de Midi-Pyrénées - INP Toulouse

« Impact des interactions bactéries-bactéries sur la FML »

15h50 Pr. Gilles De Revel, Directeur de l'Institut des Sciences de Vigne et de Vin de Bordeaux - ISVV

« Impact des différentes techniques de la FML sur la composition aromatique des vins »

16h30 : Discussion

17h00 : Conclusion et recommandations