



DOMAINES DELON

Château Léoville Las Cases – Château Nénin – Château Potensac

Offre de stage - 2024

Profil souhaité : DNO 2^{ème} année.

Période : Eté + Vinifications 2024.

Lieu : Château Léoville Las Cases, en appellation Saint-Julien, Gironde (33)

Sujet : Gestion des levains fermentaires par l'utilisation de propagateurs.

L'étude consistera à tester plusieurs façons de produire des levains fermentaires, à partir de souches de levures commerciales, ou de crèmes de levures isolées du vignoble, ou de départs spontanés, avec filtration ou sulfitage des moûts, en utilisant des propagateurs de ferments.

Les mesures consisteront à :

- Analyse microbiologique des moûts utilisés avec identification des espèces (sous-traité), avant/après filtration ou sulfitage.
- Suivre les dynamiques de multiplication des levures par comptages réguliers sur cellules de malassez.
- Identifier les espèces présentes dans le levain prêt (sous-traité) + état analytique (acide acétique, acétate d'éthyle, éthanal... autre).
- Analyser les cinétiques fermentaires et les profils analytiques sur les cuvesensemencées avec les différentes stratégies. Avec contrôles d'implantation.
- Tout autre aspect jugé utile par l'étudiant

En parallèle de son sujet, l'étudiant participera à la vie du château : surveillance sanitaire du vignoble, suivi des stades phénologiques, contrôles de maturité, analyse des vins en cours d'élevage barrique, vinifications et pressurages, etc...

Logement sans frais possible sur place. Gratification.

Contact : Rémy FULCHIC (remy.fulchic@leoville-las-cases.com), directeur R&D