

# Communiqué phytosanitaire

n° 40 du 13.11.2024

## SOMMAIRE

### *Oenologie*

- FML
- Brettanomyces
- Horaires du laboratoire

## OENOLOGIE

### FERMENTATION MALOLACTIQUE (FML)

Les FML semblent peiner à démarrer, mais certains rouges l'ont déjà terminée et sont prêts à être sulfités. Il est recommandé d'attendre quelques jours à une semaine après la fin de la FML sur vins secs avant de sulfiter et de privilégier un fractionnement de la dose de sulfite.

### BRETTANOMYCES

Le laboratoire d'œnologie de Châteauneuf est équipé depuis peu d'une PCR permettant de détecter les levures Brettanomyces. Dans les situations à risques, c'est actuellement le moment idéal pour prévoir un contrôle avant le sulfitage et la mise en élevage. Ce « check-point » vous permettra de gérer avec plus de sérénité votre élevage (SO<sub>2</sub>, filtration, sous-tirage, barriques...). Grâce à ce point de repère, vous pourrez suivre l'évolution des Brett et agir en fonction de leur présence, absence ou évolution. L'efficacité des traitements curatifs disponibles sur le marché est très aléatoire, il faut donc plutôt privilégier un suivi régulier et préventif.

- Tarif PCR Brett : 40.-/échantillon
- Volume de vin nécessaire : 100 ml

### HORAIRES DU LABORATOIRE

Le laboratoire d'œnologie de Châteauneuf a de nouveaux horaires d'ouverture :

- Lundi et mardi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00
- Mercredi et jeudi de 8h00 à 12h00, l'après-midi uniquement sur rendez-vous

Du lundi au jeudi, il est possible de déposer les échantillons avant 8h00 devant la porte du laboratoire dans la caisse prévue à cet effet. Pour des résultats dans la journée, privilégiez un dépôt des échantillons le matin.

Service cantonal de l'agriculture