

## Prestations

IFV Services, associé à la société Nyséos, propose des prestations analytiques de pointe permettant d'évaluer les différentes composantes de la qualité des raisins et des vins.

### Analyses d'arômes

Le plateau d'analyse des composés volatils propose une gamme d'analyses qui permettent :

- la détermination du potentiel aromatique des raisins (potentiel en diméthylsulfure, précurseurs de thiols et glycosides);
- l'analyse de composés clefs de l'arôme des vins, marqueurs de la spécificité aromatique de nombreux vins.

### Analyses de polyphénols

Le plateau d'analyse des polyphénols propose des analyses fines :

- de la couleur : par le dosage des composés responsables de la couleur des vins rouges (anthocyanes) ou la détermination d'indices sur les composantes de la couleur;
- des composés impliqués dans des phénomènes oxydatifs (acides phénols et GRP);
- et des déterminants de l'astringence (tanins).

# Arômes et polyphénols des vins



### Moyens mis en œuvre

Les analyses « arômes » proposées font appel à des techniques de pointe telles que la chromatographie en phase gaz couplée à de la spectrométrie de masse ou de la détection d'émission atomique. Elles utilisent pour la plupart la dilution isotopique, technique de dosage reconnue pour assurer une très bonne reproductibilité des résultats.

Le plateau « Arômes » possède un équipement haute technologie avec 3 GC-MS triple quadripole, 2 GC-MS/MS trappe d'ions, 1 GC-AED, 1 nanoLC-MS/MS avec des automates SPME sur toutes les GC-MS.

Les analyses « polyphénols » font appel à des techniques de chromatographie liquide haute performance couplée à de la détection UV-visible ainsi que de la spectrophotométrie UV-visible.

Le plateau « Polyphénol » possède une HPLC-DAD ainsi qu'un spectrophotomètre UV-visible couplé à un passeur/diluteur d'échantillons, équipement permettant des analyses de couleur haut débit.

### Qualité

L'ensemble du personnel des plateaux d'analyses s'est engagé dans une démarche de qualité visant à valider leur dosage (limite de détection, de quantification, répétabilité, reproductibilité, ajouts dosés). Le plateau IFV « arômes et polyphénols » fait partie intégrante de l'UMR Sciences pour l'Œnologie de l'INRA, à la pointe du développement de méthodes d'analyses des arômes et des polyphénols et bénéficie des derniers développements de méthodes d'analyse des arômes et des polyphénols. Ces méthodes directement

issues de la recherche sont vulgarisées et transférées afin de les rendre accessibles, pratiques et fiables pour la filière viti-vinicole.

### Avantages client

IFV Services s'est associé à la société Nyséos, prestataire d'analyses pour la filière, pour le développement et le transfert des méthodes d'analyses innovantes et performantes sur la mesure des composantes de la qualité du raisin et du vin.

Au sein de l'UMT Qualinnov, issue du partenariat entre l'IFV et l'INRA, ce regroupement de compétences dans un environnement scientifique de pointe permet le développement de nouvelles technologies et un transfert de solution à la filière.



### Contact

Dr. Rémi GUERIN SCHNEIDER  
remi.schneider@vignevin.com  
Tél. : 06 16 08 04 48  
ou [ifvservices@vignevin.com](mailto:ifvservices@vignevin.com)



Tarifs sur demande.

Retrouvez toute l'activité d'IFV Services sur [www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)

## Prestations

IFV Services propose des tests d'identification variétale pour les cépages et les porte-greffes et des tests spécifiques à la distinction clonale de la Syrah.

Ces tests sont basés sur l'utilisation de marqueurs moléculaires.

Cette offre unique repose sur l'expertise et le savoir-faire de nos équipes et sur une base de données INRA-IFV comprenant plus de 3000 variétés.

Ces tests se réalisent sur tous les types de tissus : feuilles, bois ou racines.

# Identification des cépages



### Moyens mis en œuvre

Ces analyses sont réalisées au sein de l'UMT Géno-Vigne®, du Pôle National Matériel Végétal, basée sur le campus de Montpellier SupAgro, à l'aide d'un séquenceur Applied 3130 XL 16 capillaires.

IFV Services s'appuie ainsi sur un laboratoire de pointe de niveau mondial et profite d'un environnement scientifique privilégié. Dans le cadre de ce partenariat scientifique, des travaux visant in fine à identifier les clones ont été engagés et laissent présager de pistes de progrès réels.

### Matériels et méthodes

Dans un premier temps, il s'agit de procéder à l'extraction puis à l'amplification de l'ADN. Après passage sur séquenceur, opération

appelée génotypage, nous comparons les profils obtenus à ceux de la base de données de référence. Une fois la correspondance établie, la variété est identifiée.

Dans le cadre de la distinction clonale de la Syrah, le service proposé permet de renseigner le groupe génétique auquel appartient le clone analysé et donc son niveau de sensibilité au dépérissement.

Cette analyse revêt un intérêt majeur car les trois clones agréés (470, 524, 747), très peu sujets au dépérissement, appartiennent à des groupes différents des autres clones agréés. L'identification par analyse de l'ADN est d'une très grande fiabilité dans la mesure où l'échantillon a été prélevé selon nos préconisations et nous parvient dans un bon état de conservation.

### Avantages client

Vous souhaitez lever un doute sur un cépage ou un porte-greffe dans vos parcelles, identifier une variété inconnue (référéncée dans notre base de données), garantir et vérifier l'identité ou l'homogénéité d'un lot de boutures, porte-greffes ou plants, notre équipe se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions : prix, prélèvements, expéditions...

La fiche de demande d'analyses et le protocole de prélèvement peuvent être téléchargés sur notre site : [www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)



### Contact

Laurent AUDEGUIN  
laurent.audeguin@vignevin.com  
Tél. : 04 99 61 30 97  
ou [ifvservices@vignevin.com](mailto:ifvservices@vignevin.com)

Tarifs sur demande.

Retrouvez toute l'activité d'IFV Services sur [www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)

## Prestations

IFV Services propose la détermination de l'activité enzymatique des protéines présentes dans les préparations enzymatiques commerciales, soit à partir de la cinétique de formation ou de dégradation des produits, soit de la détermination d'un point final.

L'expression des résultats est donnée à l'aide d'une unité unique : le nanokatal. Cette unité correspondant à 1 nanomole (nmole) de produit formé, obtenu en secondes, dans les conditions de la mesure.

Il est possible à ce jour de pouvoir mesurer les activités enzymatiques associées aux effets technologiques : extraction de couleur, débouillage, pressurage, clarification (enzymes pectolytiques), libération d'arômes (enzymes glycosidasiques), et une activité dite contaminante (cinnamoyl estérase).

# Utilisation des enzymes dans le vin



### Moyens mis en œuvre

Le transfert des connaissances des résultats obtenus sur l'utilisation des enzymes en œnologie a permis de développer des méthodes de mesures spécifiques d'activités enzymatiques. Ces méthodes sont aujourd'hui adoptées dans le cadre officiel de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin). Des méthodes semi-automatisées sont proposées par IFV Services.

### Qualité

Les travaux réalisés ont été publiés dans des revues nationales et internationales validés par un groupe de travail spécifique aux enzymes en œnologie, comprenant des experts de l'OIV, des chercheurs, des techniciens, des fabricants et des distributeurs de produits œnologiques. Les méthodes manuelles développées initialement sont aujourd'hui semi automatisées à travers un séquenceur et apportent une meilleure garantie de reproductibilité analytique.

### Avantages client

IFV Services dispose d'un personnel qualifié qui possède tout à la fois la compétence analytique et l'expertise technique sur la mesure des activités enzymatiques, et la mise en œuvre d'expérimentations spécifiques aux enzymes en œnologie. Les experts des laboratoires impliqués participent aux développements des nouvelles méthodes et leur validation au sein de l'OIV.



### Contact

Laurence GUERIN  
laurence.guerin@vignevin.com  
Tél. : 02 47 88 24 20  
ou [ifvservices@vignevin.com](mailto:ifvservices@vignevin.com)

Tarifs sur demande.

Retrouvez toute l'activité d'IFV Services sur [www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)

## Prestations

L'IFV est impliqué depuis sa création dans les études sur les équipements vinicoles et les innovations concernant les procédés physiques d'élaboration des vins.

IFV Services propose aujourd'hui des prestations et contrats qui s'adressent :

- Aux fabricants de matériels :
  - Etudes exploratoires sur des innovations concernant des matériels ou des procédés nouveaux ;
  - Qualification d'un matériel ou procédé innovant,
  - Essais permettant de comparer selon différents critères des matériels entre eux ou par rapport à une référence.
- Aux structures vinicoles (cave, négoce...) : évaluer la pertinence technico-économique d'un nouveau matériel, d'un procédé innovant (étude de faisabilité, essais...).

# Equipements vinicoles et procédés physiques innovants



### Moyens mis en œuvre

Les essais sont réalisés sur site ou dans nos locaux. IFV Services dispose en effet de halles de technologie permettant de réaliser les études à l'échelle pilote, équipées de cuverie variant de quelques litres à plusieurs dizaines d'hl : Bordeaux, Gaillac, Nîmes, Pech Rouge, Vidauban, Villefranche sur Saône, Vertou. Ces halles de technologies sont adossées à des laboratoires spécialisés.

### Matériels

- Bancs d'essais spécifiques (pompes, érafloirs, filtres...).
- Instrumentation pour des mesures en ligne : centrales d'acquisition, débitmètres, capteurs de pression, conductivimètres, sondes à oxygène dissous, turbidimètres...
- Instruments de laboratoire mobiles

### Qualité

Agréé BPE (Bonnes Pratiques Expérimentales) sur plusieurs de ses activités, l'IFV Services transpose toute la méthodologie et la rigueur que cela implique à l'ensemble de ses prestations.



### Contact

Jean-Michel DESSEIGNE  
jean-michel.desseigne@vignevin.com  
Tél. : 04 66 20 67 01  
ou [ifvservices@vignevin.com](mailto:ifvservices@vignevin.com)

Tarifs sur demande.

Retrouvez toute l'activité d'IFV Services sur [www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)

# La formation

## Moyens mis en œuvre

De la demi-journée à plusieurs jours, des sessions de formation sont proposées sur l'ensemble des disciplines, du matériel végétal à la mise en marché des vins.

Les compétences des ingénieurs de l'IFV sont mises à votre disposition pour organiser le transfert de connaissances, du rappel des savoirs clés aux derniers résultats de la recherche.

Quelques exemples de réalisation : reconnaissance ampélographique, certiphyto, les maladies à virus et phytoplasmes, les maladies du Bois, optimisation de la pulvérisation, le coût des pratiques viticoles, mécanisation du vignoble, viticulture de précision, les arômes des vins...

## Matériels

L'IFV met à votre disposition sur l'ensemble de son réseau ses salles d'accueil et ses infrastructures techniques dédiées à la viticulture et l'œnologie : laboratoire, chai, vignoble, matériel viticole et œnologique.

## Qualité

IFV Services vous propose des stages de formation sur mesure, en fonction de vos attentes et vous fait bénéficier à tout moment de l'actualité technique et réglementaire sur la thématique de formation.

## Avantages client

IFV Services est agréé par le Ministère de l'Agriculture et permet de recourir aux différentes aides des organismes VIVEA, OPCA2 et FAFSEA.

## Prestations

IFV services organise des sessions de formation inter et intra-entreprises pour les structures publiques et privées.

Les programmes s'appuient sur les compétences élargies des ingénieurs de l'IFV. Des formations générales ou spécifiques sont fournies à la carte sur l'ensemble des thèmes de recherche de l'IFV pour :

- Se former ;
- Se perfectionner ;
- Se remettre à niveau.



## Contact

Eric SERRANO  
eric.serrano@vignevin.com  
Tél. : 05 63 33 62 62  
ou [ifvservices@vignevin.com](mailto:ifvservices@vignevin.com)

Liste des formations sur simple demande.  
Tarifs sur demande.

Retrouvez toute l'activité d'IFV Services sur [www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)

## Prestations

Le réseau IFV Services met à la disposition des entreprises de la filière la technicité de son personnel et ses équipements ultramodernes pour :

- La réalisation de vinifications expérimentales dans le cadre de programmes R&D;
- La production de vins à typicité marquée ou répondant à des profils produits spécifiques;
- La réalisation de vinifications dédiées à la méthode CEB 143;
- L'élevage et la mise en bouteille de cuvées particulières.

# Vinifications et profil des vins



### Moyens mis en œuvre

Le réseau IFV Services, c'est :

- 10 centres de vinification au cœur des bassins de production français,
- Un potentiel de vinification de 2 200 cuvées en vins rouge, blanc et rosé,
- Un catalogue de plus de 45 cépages nationaux et internationaux,
- La possibilité de réaliser des vinifications hors-saison.

### Matériels

L'équipement des chais expérimentaux d'IFV Services permet d'assurer des études spécifiques pour concevoir et tester toutes les innovations (produits et matériels) destinées à la filière viti-vinicole. :

- Des chais de mini-vinifications adaptés à des volumes inférieurs à 100 litres,
- Des halles technologiques de plus grand volume favorisant des vinifications pilotes.

### Qualité

Aligné sur une démarche qualité homogène de la réception de la vendange au conditionnement du vin, IFV Services permet de produire des vins à façon sous la direction des ingénieurs-œnologues de l'Institut Français de la Vigne et du Vin.

### Avantages client

Les installations du réseau IFV Services constituent un outil de transfert de technologies performant et permettent la mise en place d'essais de nouveaux matériels ou procédés en bénéficiant de l'expertise technique et réglementaire des ingénieurs-œnologues de l'IFV.



### Contact

Eric SERRANO  
eric.serrano@vignevin.com  
Tél. : 05 63 33 62 62  
ou [ifvservices@vignevin.com](mailto:ifvservices@vignevin.com)

Tarifs sur demande.

Retrouvez toute l'activité  
d'IFV Services sur  
[www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)

## 30 ans de recherche sur les terroirs

L'IFV est membre fondateur de l'association Cellule Terroirs Viticoles. Issue d'un transfert de technologie de l'INRA, la Cellule Terroirs Viticoles applique et développe les méthodes de caractérisation et de cartographie des terroirs viticoles mises au point par les chercheurs. Partenaire constitutif de l'UMT Vinitera avec l'IFV, l'INRA et l'ESA d'Angers, la Cellule Terroirs Viticoles bénéficie des dernières innovations issues de la Recherche et les transfère directement à la filière en adaptant ses méthodes et en proposant de nouveaux outils de restitution.

# Caractérisation et cartographie des Terroirs Viticoles



### Prestations

**Des mesures in situ :** La spatialisation des facteurs environnementaux du terroir de l'ensemble d'une Appellation ou d'un parcellaire précis est réalisée à partir de sondages à la tarière et de fosses pédologiques. Les mesures et les observations (nature du substrat, texture et profondeur de sol, qualité du drainage, réserve en eau etc.) sont effectuées sur place pour chaque parcelle par des experts en pédologie viticole.

**De la qualité des terrains aux potentialités viticoles :** L'ensemble des données collectées permet, au travers d'algorithmes reconnus par la filière scientifique internationale et grâce à l'expertise des ingénieurs, d'établir à l'échelle intra-parcellaire les potentialités viticoles et les contraintes agronomiques intrinsèques du milieu. Puis d'établir les possibilités offertes en matière d'adaptation du matériel végétal ou d'entretien du sol en fonction de l'objectif produit fixé et des qualités du terrain.

**Informatisation des données :** L'alliance entre pédologues de terrain et informaticiens permet d'informatiser les étapes clés du process, les données sont ainsi stockées et spatialisées au sein de logiciels ad hoc. L'étape du calcul des potentialités viticoles par algorithmes est réalisée pour chaque point de sondage ; la

procédure est automatisée afin de garantir la répétabilité des résultats, l'expertise à posteriori à partir des résultats calculés peut ainsi être réalisée sur une base de données fiable et comparable pour chaque parcelle.

**Les viewers cartographiques :** La spatialisation des données permet une restitution des résultats sous forme de cartes interactives, en 2D ou en 3D, à partir de logiciels déjà présents chez les clients ou à partir de viewers informatiques fournis dans la prestation.

### Avantages client

En fonction des objectifs visés et de la zone géographique à couvrir, l'échelle de levée cartographique peut être modulée sans aucune difficulté.

**Premières approches, prospection de nouveaux espaces :** La cartographie à petite échelle permet d'explorer une surface très importante pour observer assez rapidement les différentes natures et potentialités des terrains au sein de grandes zones géographiques. Cette méthodologie est régulièrement appliquée avec des grands groupes pour la découverte de zones vierges avant l'implantation de nouveaux vignobles (à l'étranger notamment) ou comme première approche collective avec des syndicats

de produits sur des vignobles en place afin d'appuyer la communication sur des bases techniques solides ou d'appréhender la stratégie à long terme du vignoble (renouvellement de vignoble, urbanisation etc.).

**Outil technique de gestion parcellaire :** La cartographie à grande échelle est très précise, la densité de sondage par hectare peut être très importante et permettre une utilisation à l'échelle parcellaire voir intra-parcellaire. Particulièrement bien adaptée aux caves coopératives ou aux domaines particuliers (géoréférencement du parcellaire, gestion parcellaire des itinéraires techniques en fonction des potentialités, sélection et orientation de vendanges etc.), cette méthodologie est également disponible pour les syndicats de produits désireux de faire progresser la connaissance de façon collective, de se doter d'outils d'aide à la décision pour ses viticulteurs et disposer d'une base terroir commune indispensable à la production de vins de qualité.

**Conseil en agronomie viticole :** De façon ponctuelle, intervention individuelle pour conseil avant plantation (ouverture et description de fosses pédologiques), plan de fumure etc.



### Contact

Etienne GOULET  
etienne.goulet@vignevin.com  
Tél. : 02 41 39 95 91  
ou [ifvservices@vignevin.com](mailto:ifvservices@vignevin.com)



Tarifs sur demande

Retrouvez toute l'activité d'IFV Services sur [www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)

## Prestations

IFV Services répond à vos attentes et vos demandes dans les domaines de :

- L'homologation des nouvelles molécules ;
- La validation de formulation nouvelle ;
- L'adaptation de programmes de protection ;
- La cotation insecticide : quelle efficacité ovicide et larvicide de votre produit ?
- L'étude des effets non intentionnels des produits agropharmaceutiques sur la faune auxiliaire ;
- Les bilans faunistiques : observation, dénombrement des acariens phytophages et prédateurs du vignoble ;
- La mesure de l'accumulation des résidus dans les sols et leur incidence sur l'écosystème viticole (faune et flore) ;
- L'étude de l'entraînement des produits agropharmaceutiques dans les eaux de ruissellement et de drainage.

# Santé de la vigne

## et protection du vignoble



### Moyens mis en œuvre

Le réseau IFV Services dispose de vignobles dédiés à l'expérimentation répartis dans toute la France, sous différentes conditions pédoclimatiques. Quatre stations expérimentales du réseau IFV sont dotées des moyens humains et techniques nécessaires à la réalisation de prestations spécifiques : Alsace (Colmar), Rhône-Méditerranée (Nîmes), Sud-ouest (Gaillac) et Aquitaine (Bordeaux).

### Matériels

Un équipement adapté et spécifique permet de réaliser tout type de programmes d'études. IFV Services, c'est un réseau de plus de 110 stations agrométéorologiques, de parcelles expérimentales équipées de stations de

brumisation et des sites uniques dédiés à la collecte des eaux de ruissellement et d'infiltration.

### Qualité

Agréé BPE (Bonne Pratique Expérimentale), IFV Services garantit la rigueur expérimentale exigée par la réglementation, et la transpose à l'ensemble de ses essais.

### Avantages client

De par ses missions au niveau national et international, IFV Services vous fait bénéficier à tout moment de l'actualité phytosanitaire. L'expertise technique et réglementaire de ses équipes vous accompagne dans la mise en place et l'optimisation de votre innovation.



### Contact

Eric SERRANO  
eric.serrano@vignevin.com  
Tél. : 05 63 33 62 62  
ou [ifvservices@vignevin.com](mailto:ifvservices@vignevin.com)

Tarifs sur demande.

Retrouvez toute l'activité  
d'IFV Services sur  
[www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)





## Prestations

IFV Services s'est associé à Inter Rhône pour créer un pôle national d'expertise et d'analyse des résidus de produits phytosanitaires et contaminants dans les vins et les raisins. Ce regroupement des compétences et des moyens permet de développer l'offre de prestation de service des contaminants endogènes et exogènes du vin (Résidus de pesticides, OTA, amines biogènes, phénols volatils, haloanisoles, géosmine) et le développement de nouvelles méthodes d'analyses plus rapides et sensibles.

- Des menus analytiques spécifiques et répondant aux besoins de la filière viticole sont proposés et adaptés à chaque situation à des tarifs et délais compétitifs. Nous pouvons cibler des molécules pesticides dans le cadre des transactions export avec les Etats-Unis ou le Japon notamment, vérifier le respect des réglementations nationales, européennes et internationales ou

réaliser des plans de surveillance résidus raisins-vins au niveau national.

- Le contrôle de la qualité sanitaire des vins et des principales déviations organoleptiques porte également sur l'Ochratoxine A, les Amines biogènes dont histamine, les phénols volatils, la géosmine et les haloanisoles.

# Analyses de résidus et Qualité sanitaire

### Matériel et moyens mis en œuvre

Le laboratoire est équipé d'un matériel analytique de pointe récent et performant pour l'analyse de résidus et contaminants du vin à haut débit. La recherche des résidus fait appel à deux techniques chromatographiques complémentaires, l'une en phase liquide ultra-performante couplée à de la spectrométrie de masse en tandem ou UPLC-MS/MS triple quadripôle et l'autre en phase gazeuse couplée à un système d'injection SBSE et un spectromètre de masse ou SBSE-GC-MS. Le couplage de ces deux techniques permet de quantifier un grand nombre de molécules pesticides susceptibles d'être présentes dans le vin, à des limites de quantification de 1 à 5 µg/l tout en réduisant le temps d'analyse.

Le pôle possède également deux SBSE-GC-MS pour l'analyse des phénols volatils, de la géosmine et des haloanisoles ainsi qu'une HPLC-fluorimètre pour l'analyse de l'OTA et deux HPLC-DAD pour l'analyse des amines biogènes.

### Qualité

Le Laboratoire filière IFV Services / Inter Rhône est accrédité COFRAC pour de nombreuses analyses, dont l'OTA, la géosmine, les haloanisoles et les phénols volatils. L'analyse des résidus dans les vins et les raisins sera proposée à l'accréditation début 2012. Le service technique d'Inter Rhône est certifié ISO 9011 et l'IFV est qualifié institut national de recherche appliquée et agroindustriel,

apportant garantie d'indépendance et de fiabilité dans l'obtention de ses résultats.

### Avantages client

Le laboratoire possède une expérience de plus de 25 ans dans l'analyse de résidus de pesticides. Il est aujourd'hui une référence dans ce domaine pour la filière vin. Il dispose d'un personnel hautement qualifié qui possède tout à la fois la compétence analytique et l'expertise technique et réglementaire sur les molécules pesticides utilisées en viticulture et sur les contaminants émergents du vin. Les experts du laboratoire participent aux développements des nouvelles méthodes et leurs validations au sein de l'OIV. Le laboratoire assure une veille nationale et internationale sur les différents marchés.



### Contacts

Magali GRINBAUM  
magali.grinbaum@vignevin.com  
Tél. : 04 90 40 02 71

Carole PUECH  
cpuech@inter-rhone.com  
Tél. : 04 90 11 46 08  
ou [ifvservices@vignevin.com](mailto:ifvservices@vignevin.com)



Tarifs sur demande, portée d'accréditation sur demande ou sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

Retrouvez toute l'activité d'IFV Services sur [www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)

## Prestations

IFV Services propose de nombreuses prestations en microbiologie :

- le dénombrement, l'isolement, la caractérisation des micro-organismes fongiques ou bactériens, l'étude de leur comportement, notamment fermentaire;
- la détermination de certains aspects métaboliques et technologiques (caractère killer, production de SO<sub>2</sub>, pouvoir alcoogène, production d'acidité volatile, dégradation de l'acide malique...);
- des études « à façon » afin de mieux adapter son offre de prestation aux besoins des utilisateurs qu'ils soient industriels, techniciens ou particuliers : estimation de la biodiversité, caractérisation de levains, sélections de souches...

# Identification des micro-organismes du vin



### Moyens mis en œuvre

IFV Services met en œuvre des techniques classiques biochimiques ou morphologiques et de biologie moléculaire validées et adaptées à l'identification des micro-organismes du vin : PCR delta, PCR ITS et 16S, sondes spécifiques, RFLP de l'ADN mitochondrial, champs pulsés...

### Qualité

IFV Services s'appuie sur les compétences du réseau de microbiologistes et biologistes moléculaires de l'IFV, et des nombreux partenariats scientifiques et techniques (Ecole Polytechnique de Zurich, ISVV de Bordeaux, IUUV de Dijon, ENSAT, ONIRIS, Université de Nantes, Ecole d'Ingénieurs de Purpan, INRA de Montpellier et de Bordeaux, IFPC, Fondation pour la Recherche sur la

Biodiversité, BNIC, ICV, Inter Rhône...).

Enfin, l'ensemble du personnel s'est engagé dans une démarche visant une certification ISO 9001 et une part importante des activités se fait selon les prescriptions de l'OCDE et la norme NFS96-900F des Centres de Ressources Biologiques.

### Avantages client

IFV Services possède une expérience de plus de 25 ans dans l'application des techniques de microbiologie et biologie moléculaire dans les domaines de l'œnologie et de la viticulture. Son personnel possède une formation de qualité et des compétences reconnues. Les partenariats techniques et scientifiques nationaux et internationaux permettent de bénéficier des dernières innovations tout en les confrontant au terrain. Fort de ces atouts, le

laboratoire a pu, ces dernières années, mettre au point, développer et utiliser au service de la filière plusieurs techniques d'identification et de caractérisation des micro-organismes. IFV Services, outre ses compétences en matière d'identification et de caractérisation des micro-organismes, s'appuie sur une collection Micro-organismes Vigne Vin (Centre de Ressources Biologique). Ce CRB, riche de 20000 souches (15000 levures, 4000 moisissures et 1000 bactéries) représentent environ 200 espèces. IFV Services est ainsi à même de proposer à ses partenaires des solutions de qualité en matière de conservation des souches et de valorisation de la biodiversité.

Liste des organismes identifiables et prix consultables sur demande



### Contact

Christophe Riou  
christophe.riou@vignevin.com  
ou [ifvservices@vignevin.com](mailto:ifvservices@vignevin.com)

Tarifs sur demande.

Retrouvez toute l'activité d'IFV Services sur [www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)

## Prestations

IFV Services développe depuis plusieurs années des méthodes et des moyens spécifiques pour répondre à vos besoins de mesures de performances des équipements viticoles. Les essais portent aussi bien sur des matériels commercialisés que sur des prototypes pour évaluer :

- La qualité d'une récolte mécanique :
  - Propreté;
  - Efficacité d'élimination des déchets par catégories;
  - Impact organoleptique sur les vins.
- La qualité et l'efficacité du tri de la vendange;
- L'efficacité d'un désherbage;
- La qualité d'une pulvérisation :
  - Répartition de la bouillie dans les différents étages du feuillage et sur les grappes;
  - Surface de feuilles couverte;
  - Evaluation des réglages appropriés avec un nouveau modèle;
  - Evaluation de la dérive.

Notre expérience de l'évaluation des performances des matériels viticoles nous permet également d'évaluer l'efficacité de nouveaux modèles d'effeuilleuses, d'épampreuses et autres matériels proposés à la filière viticole.

# Machinisme et équipements viticoles



### Moyens mis en œuvre

Ces prestations peuvent être mises en œuvre dans différentes stations expérimentales de l'IFV équipées spécifiquement pour répondre aux exigences de l'évaluation des matériels : domaine expérimental dédié, banc d'essai statique modulable pour la pulvérisation, matériel de réception et de tri en grands volumes et cuverie de vinification : Aquitaine (Bordeaux), Sud-Ouest (Gaillac), Languedoc-Roussillon (Montpellier).

### Matériels

Les stations IFV sont équipées des matériels nécessaires à la mise en œuvre et au suivi des expérimentations : vigne artificielle, matériel d'analyses et de dosages, tracteur, chai de mini-vinifications.

### Qualité

Agréé BPE (Bonnes Pratiques Expérimentales) pour la mise en œuvre des essais de produits phytosanitaires, IFV Services transpose toute la méthodologie et la rigueur que cela implique à l'ensemble de ses prestations.

### Avantages client

Faire appel à IFV Services pour évaluer un nouveau matériel, c'est bénéficier de méthodes rigoureuses et éprouvées, et obtenir des résultats solides validés par les statistiques pour étoffer les argumentaires commerciaux.



### Contact

Christophe GAVIGLIO  
christophe.gaviglio@vignevin.com  
Tél. : 05 63 33 62 62  
ou [ifvservices@vignevin.com](mailto:ifvservices@vignevin.com)

Tarifs sur demande.

Retrouvez toute l'activité d'IFV Services sur [www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)

## Prestations

IFV Services propose des tests de diagnostic rapides et fiables, pour dépister par ELISA les principaux virus de la vigne et par PCR, les phytoplasmes de la Flavescence dorée et du Bois noir.

# Détection des virus et des phytoplasmes



### Moyens mis en œuvre

Centre de sélection de renommée nationale et internationale, l'IFV a acquis une compétence unanimement reconnue en matière de sélection clonale et d'expertise sanitaire sur le matériel végétal. Cette expertise doublée d'outils de détection spécifiques est aujourd'hui au service de la filière.

Le pôle National Matériel Végétal de l'IFV s'est engagé dans des démarches qualité afin de consolider sa position, sa réputation et sa détermination à répondre aux exigences de ses clients et de ses partenaires.

### Matériels et méthodes

Le test immuno-enzymatique ELISA est basé sur la réaction anticorps (sérum) – antigène (virus). Il permet de détecter spécifiquement la présence de certains virus dans des échantillons de feuilles, bois ou racines. Sa mise en œuvre est simple, rapide et efficace. Le test PCR est une technique génomique qui permet, à partir d'échantillons de feuilles et

de pétioles, d'amplifier un fragment d'ADN du pathogène, à l'aide d'amorces spécifiques de chacun des phytoplasmes.

### Qualité

Le laboratoire du Pôle National Matériel Végétal de l'IFV est accrédité COFRAC (Comité Français d'Accréditation). Cette accréditation est une reconnaissance officielle de la fiabilité et de la compétence attestée par des experts qualifiés et reconnus.

Les précisions sur notre accréditation n°1-1470 sont disponibles sur le site [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

L'accréditation porte sur :

- la détection sur vigne par la méthode ELISA des virus du court-noué (GFLV et ArMV), de l'enroulement (1, 2 et 3), de la marbrure, du GVA, du tomato ringspot et du tobacco ringspot.
- le dépistage des phytoplasmes du groupe V de la Flavescence dorée et du groupe XII du Bois noir par méthode PCR multiplex gigogne.

### Avantages client

Choisir IFV Services, c'est choisir un laboratoire indépendant, reconnu internationalement et œuvrant depuis 50 ans pour la filière viti-vinicole et la pépinière viticole. Notre équipe se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions : prix, prélèvements, expéditions...

Le protocole de prélèvement et la fiche de demande d'analyses sont disponibles sur notre site : [www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)



### Contact

Laurent AUDEGUIN  
[laurent.audeguin@vignevin.com](mailto:laurent.audeguin@vignevin.com)  
ou [ifvservices@vignevin.com](mailto:ifvservices@vignevin.com)

Tarifs sur demande.

Retrouvez toute l'activité  
d'IFV Services sur  
[www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)

