



Oenological Products
and Practices

International Association

SCIENTIFIC AND TECHNICAL COMMUNICATION

Articles available on request

MICROBIOLOGY

YEASTS

Engineering of 2,3-butanediol dehydrogenase to reduce acetoin formation by glycerol-overproducing, low-alcohol *Saccharomyces cere.* M. Ehsani; M. R. Fernandez; J. A. Biosca; A. Julien (Lallemand); S. Dequin (INRA, Montpellier). *Applied and Environmental Microbiology*, VOL 75,# 10, ,3196-3205 PAGES , 2009.

Evidence for autotetraploidy associated with reproductive isolation in *Saccharomyces cerevisiae*: towards a new domesticated species. W. Albertin, P. Marullo (Laffort), M. Aigle (Université de Bordeaux) et al. *J evolution Biology*, 2009.

Metabolic and proteomic diversity among industrial strains of *Saccharomyces cerevisiae*. W. Albertin, P. Marullo(Laffort), M. Bely, M. Aigle (Université de Bordeaux), C. Dillmann, D. de Vienne and D. Sicard. *International Symposium Specialized Yeast*, Paris, 2009.

Genetic improvement of thermo-tolerance in wine *Saccharomyces cerevisiae* strains by a backcross approach. P. Marullo et C. Mansour and M. Duffour (Laffort), W. Albertin, D. Sicard, M. Bely and D. Dubourdieu (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). *FEMS Yeast Res*, 2009.

The role of GAP1 gene in the nitrogen metabolism of *Saccharomyces cerevisiae* during wine fermentation. Chiva, R., I Baiges, A Mas, JM Guillamon (Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA)-CSIC Valencia and Agrovin). *Journal of Applied Microbiology*, 107, 235–244, 2009.

Comparación de las necesidades nitrogenadas de cuatro levaduras vínicas comerciales. Efecto sobre el crecimiento y la velocidad fermentativa Libro: Nuevos horizontes en la Viticultura y Enología. Gutiérrez, A., M Sancho, X Ganiko, E Navascués, G Beltrán, JM Guillamón (Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA)-CSIC Valencia and Agrovin). Ed: E Falqué, G astral, JA Ferreiro, JC Mejuto, I Orriols, pp 261-264, 2009. Servicio de Publicacións, Universidade de Vigo. ISBN 978-84-8158-438-7, Vigo.

Effect of lipid supplementation upon *Saccharomyces cerevisiae* lipid composition and fermentation performance. M. Redón, JM Guillamón, A Mas, N Rozès (Departamento de Bioquímica y Microbiología, Grupo de Biotecnología Enológica, Universidad Rovira i Virgili. Tarragon/ Agrovin). *European Food Research and Technology* 228, 833–840, 2009.

Selección y caracterización enológica de levaduras autóctonas de la bodega'Mas Perinet' del Priorat. Nuevos horizontes en la viticultura y enología Sancho. Sancho, M.; Borrull, A.; Esteve, B.; Serra, J.; Navascués, E.: Mas, A.: Beltran, G. (Departamento de Bioquímica y Microbiología, Grupo de Biotecnología Enológica, Universidad Rovira i Virgili. Tarragon). Servicio de publicaciones Universidad de Vigo, 1 285-288, 2009. ISBN: 978-84-8158-438

Quale Azoto per i lieviti ?. Julien (Lallemand), Raginel, Raynal, Granes, Bonnefond (ICV, Montpellier).VQ April 2009.

Un approccio innovativo per la valorizzazione aromatica dei vini attraverso miscele di lievito E. Bocca (E. Vason), E. D'Andrea (E. Vason), R. Ferrarini. *Vignevini* nº 36, 7-8/2009.

Sélection d'une nouvelle souche de levure PMD53. Importance du métabolisme aromatique sur l'expression aromatique des vins blancs. Alain Poulard, Morvan Coarer (IFV); Pascal Houis (Sté Butrot); Walter Mulinazzi et Mustapha Nedjma (Spindal-AEB Group). *Revue des œnologues*, 07- 2009.

Sélection de levure et glutathion : impacts sur l'expression thiolée des vins de Sauvignon et Syrah. Vincent Farines (Université de Montpellier 1), Mustapha Nedjma, Walter Mulinazzi et Alain Blaise (Spindal-AEB Group). Revue Française d'œnologie (06- 2009).

Combined use of backcrosses, TILING microarrays and SSCP genotyping for tracking industrial quantitative trait loci in *Saccharomyces cerevisiae*. L. Labat (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux), P. Durrens (Labri, Bordeaux), C. Hubert, B.Arweiler, P. Marullo (Laffort) et D. Dubourdiou (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). At 12th ICY in Kiev, Ukraina, 2008.

Improvement of alcoholic fermentation in extreme conditions. Jean-Michel Salmon (INRA Montpellier), Anne Ortiz-Julien. ACE Magazine of Enology, dedicated to "Microbiology and Food Safety in Wine" (N°84). 2008.

Lieviti e grado alcolico. Palacios, Raginel, Julien (Lallemand). VQ, #7, July / August 2008.

Le breeding dirigé, ou comment renouveler une souche de référence inadaptée aux conditions modernes de vinification. Charlotte Gourraud, Chantal Mansour et Philippe Marullo (Laffort) et Denis Dubourdiou (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). Revue des œnologues, ANZGGW and Practical Winery and Vineyard (USA). 2008 and 2009.

Yeast strain and nutritional modulation of aroma intensity, longevity and winemaker preference in sauvignon blanc. P. Bowyer, C. Gourraud, ML Murat (Laffort Group) and T WD Westhuizen (AWRI).The Australian & NZ Grape grower and winemaker, 2008.

Un impianto ad hoc per reidratarre i lieviti. E. D'Andrea, R. Ferrarini, E. Bocca (Enologica Vason).VQ #4, May 2008

Reidratarre : uno studio approfondito. E. D'Andrea, R. Ferrarini, E. Bocca (Enologica Vason).VQ #4 May 2008

Yeast nutrient management in winemaking. K. O'Kennedy, G. Reid (Anchor). ANZGW, October 2008

Die gebruik van fructose deur Anchor rooiwyn gisrasse. Jolly, O'Kennedy, Reid (Anchor). Wineland November 2008.

Invloed van die wyngis NT202 op die werloop van appelmelksuurgisting. Du Plessis (Anchor), Jolly, (Nietvoorbij).Wineland, November 2008.

Nuwe wyngiste vir Suid-Afrikaanse wynmakers. Hart (Anchor), Jolly (Nietvoorbij). Wineland, November 2008.

How to treat sluggish fermentation. K.O'Kennedy (Anchor). ANZGW, November 2008

How to restart stuck fermentation. K. O'Kennedy (Anchor). ANZGW, November 2008

How to avoid stuck fermentation., K. O'Kennedy (Anchor). ANZGW, November 2008

Dried vs. propagated yeast: implication for use of blended yeast products. Curtin, Henschke (AWRI, Anchor, Chr Hansen).ANZGW, November 2008.

Nitrogen catabolic repression controls the release of volatile thiols by *Saccharomyces cerevisiae* during wine fermentation. C.Thibon, P.Marullo (Laffort), C.Cullin, D. Dubourdiou et T. Tominaga (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). FEMS Yeast Res 8, 1076-1086, 2008.

Yeast selection for the expression of the varietal aroma in Sauvignon blanc. C. Augustin, S. Bonhomme, M-L. Murat (Laffort group); I. Masneuf-Pomarède (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux).The Australian & NZ Grape grower and winemaker, 2008.

Un impianto ad hoc per reidratare i lieviti. E. D'Andrea (E. Vason), R. Ferrarini, E. Bocca (E. Vason) (Enologica Vason).VQ #4, May 2008.

Reidratazione : uno studio approfondito. E. D'Andrea (E. Vason), R. Ferrarini, E. Bocca (E. Vason) (Enologica Vason).VQ #4 May 2008

Il processo di reidratazione come primo strumento per la valorizzazione del lievito E. Bocca (E. Vason), A. Cavazza, R. Ferrarini, In: 31° Congresso mondiale della vigna e del vino: Verona, 15-20 giugno (2008).

Un approccio dinamico per l'esaltazione aromatica dei vini attraverso la scelta del lievito E. Bocca (E. Vason), E. D'Andrea (E. Vason). Vigne e Vini 7,8 46-50 (2008).

Formation of vinylphenolic pyranoanthocyanins by selected yeasts fermenting red grape must containing additional hydroxycinnamic acids. Morata, A.; González, M. C.; Suárez, J. (Departamento de Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Madrid and Agrovin). International Journal of Food Microbiology. Volumen: 116 Páginas, inicial: 144 final: 152,2007.

Application of a new yeast preparation for problem grape musts. J. Bohlscheid, G. Specht, A. Ortiz-Julien (Lallemand), J. Maloney, B. Bertheau, C. Ross, C. Edwards (Washington State University). Journal of Wine Research, Vol. 18, No3, pp. 173-185, 2007.

Temperature resistance in *S. cerevisiae*: genetic improvement of commercial wine yeast for red-winemaking. P. Marullo and C. Mansour (Laffort), M. Bely and D. Dubourdieu (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). Proceeding of 13th AWRI/C Adelaide, 2007.

Efficient use of DNA molecular markers to construct industrial yeast strains. P. Marullo (Laffort), G. Yvert (ENS, Lyon), M. Bely, M. Aigle and D. Dubourdieu (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). FEMS Yeast Research 7: 1295-306, 2007.

Effect of low temperature fermentation on yeast nitrogen metabolism. Beltran, G., N Rozès, A Mas, JM Guillamón (Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA)-CSIC Valencia, and Agrovin). *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 23, 809-815, 2007.

L-(-)-Malic acid production by *Saccharomyces* spp. during the alcoholic fermentation of wine. Yeramian, N.; Chaya, C.; Suárez-Lepe, J. A. (Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Madrid and Agrovin). J. Agric. Food Chem. 55, 912-919, 2007.

Benefits of improved dry yeast rehydration for better alcoholic fermentation management. Nathalie Siczkowski (Martin Vialatte œnologie). The Australian & New Zealand Grapegrower & Winemaker, octobre 2006.

Metabolic effect of low ethanol production yeast. M. Ehsani, A. Cadere, S. Heux, A. Julien (Lallmand), S. Dequin (INRA, Montpellier). Bulletin de l'OIV, VO 80, # 917/919, pp 403-408, 2007.

Un nouveau procédé de sélection de levures pour la révélation de l'arôme variétal du Sauvignon blanc. Charlotte Augustin, Stéphane Bonhomme et Marie-Laure Murat (Laffort Group) et Isabelle Masneuf-Pomarède (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). *Revue des œnologues*, 2007.

Selection de levures pour l'expression de l'arôme variétal du Sauvignon blanc. Philippe Marullo, Stéphane Bonhomme, Marie-Laure Murat et Charlotte Augustin (Laffort) ; Isabelle Masneuf-Pomarède (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). Australian & NZ Grape grower and winemaker, 2007

Le génie génétique pour les souches de levure de vin : une aubaine ou une malédiction! Dr. Ilona Schneider (E. Begerow). *Revue des œnologues*, 09-2007.

Die neue Art die Vergärung. Dr. Ilona Schneider (E.Begerow). Das Deutsche Wein magazine. 08-2007

Sektgärung – Immobilisierte Hefen. Bach, H.-P.; Könitz, R. (Erbslöh): Das Deutsche Weinmagazin, Heft 26, Seite 14-17, 2007.

Single nucleotide resolution QTL mapping of an physiological trait from derived wild *Saccharomyces cerevisiae* strain. P. Marullo (Laffort), M. Aigle, M. Bely, I. Masneuf-Pomarède, D. Dubourdiu (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux), P.Durrens (Labri, Bordeaux), G. Yvert (ENS, Lyon). FEMS Yeast Research 7: 941-952, 2007.

Mechanical dispersion procedures improve the rehydration of active dry yeast R. Ferrarini, E. Bocca (E. Vason), A. Cavazza. Enzyme and microbial technology, 40, (5): 1251-1255. (2007)

Applicazione di criteri convenzionali e innovativi per la selezione di lieviti autoctoni per la produzione di vini veneti E. Benetti, E. Bocca (E. Vason), R. Ferrarini, S. Torriani, V. Gatto. IN : Enoforum – Piacenza (2007)

Genetic mapping and introgression of QTL as a selection strategy in industrial yeast. P. Marullo (Laffort), G. Yvert (ENS, Lyon), M. Bely, M. Aigle & D. Dubourdiu (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). Genetic of Industrial Microorganisms conference, Prague june 24-28 2006.

Breeding strategies for combining fermentative qualities and reducing Off-flavor production in a wine yeast model. P. Marullo (Laffort), M. Bely, I. Masneuf-Pomarède, M. Pons, M. Aigle and D. Dubourdiu (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). FEMS Yeast Research 6: 268-279, 2006.

La Fermentacion: procedimiento controlado o el juego de la ruleta (I). Palacios, Dumont (Lallemand), Suarez, Heras, Otano, Dumont, Van Casteren (Universidad de la Rioja). SEVI # 3139, Oct 2006.

La Fermentacion: procedimiento controlado o el juego de la ruleta (y II). Palacios, Dumont (Lallemand), Suarez, Heras, Otano, , Van Casteren (Universidad de la Rioja).SEVI # 3140, Oct 2006.

Réduire les risques d'arrêt de fermentation: le rôle protecteur des stérols pendant la phase de réhydratation des levures sèches actives. Olivier Pillet, Anne Ortiz-Julien (Lallemand), Jean-Michel Salmon (INRA, Montpellier). Revue des Œnologues, #120, pp 25-28- 2006.

Estrategias de Inoculación. Para la mejor fermentación posible de levaduras. H. Bejaoui, P. Mathieu, P. Taillandier, A.Lebrihi, E. Bordeu, A. Ortiz-Julien, Querol, E. Barrio, T. Huerta y D. Ramón. INRA Pech Rouge, INRA Montpellier, Lallemand, Universidad Católica de Chile. Vendimia, Octubre-Novembre 2006.

Selezione di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* autoctoni per la produzione di vino Bardolino Docg. S. Torriani, G. Zapparoli, G. Suzzi, E. Bocca (E. Vason), F. Dellaglio. Vignevini, nº 31, Nº 10, pags. 81-86, 2004.

Inheritable nature of enological quantitative traits is demonstrated by meiotic segregation of industrial wine yeast strains. P. Marullo (Laffort), M. Bely, I. Masneuf-Pomarede, M. Aigle , D. Dubourdiu (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). FEMS Yeast Research 4, (7):711-9, 2004.

Quantitative Trait Loci mapping to exploit the natural yeast genetic resources: Acetate production in enological yeast strains as example. P. Marullo (Laffort group), G. Yvert (ENS, Lyon), P. Durrens (Labri, Bordeaux), I. Masneuf, M. Bely, D. Dubourdiu (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux), M. Aigle (Université de Bordeaux). ICY 2004, Rio de Janeiro

YEAST DERIVATES

Elucidation of the role of specific components present in inactive dry yeast winemaking preparations on the development of lactic acid bacteria. Andújar-Ortiz I., Pozo-Bayón, M.A., García-Ruiz, A., Moreno-Arribas M.V., (Instituto de fermentaciones Industriales (IFI)-CSIC, Madrid): Proceedings from the 32nd World Congress of Vine and Wine, 2009. pg 101. ISBN 978-953-6718-11-5. Publisher: Ministry of Agriculture, Fisheries and Rural Development of Croatia.

Characterization of commercial inactive dry yeast preparations for oenological use based on their ability to release soluble compounds and on their behaviour towards aroma compounds in model wines. Pozo-Bayón, M.A., Andújar-Ortiz, I., Alcaide-Hidalgo, J.M, Martín-Álvarez, P.J., Moreno-Arribas, M.V. (Instituto de fermentaciones Industriales (IFI)-CSIC, Madrid). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57:10784-92. 2009.

Preparados enológicos comerciales a base de levaduras secas inactivas: modo de acción y principales aplicaciones durante la vinificación. Pozo-Bayón, M.A., Andújar-Ortiz, I.; Moreno-Arribas, M.V. (Instituto de fermentaciones Industriales (IFI)-CSIC, Madrid). *ACE (Barc., Internet)*, 2009.

Scientific evidences beyond the application of specific inactive dry yeast preparations in winemaking. Pozo-Bayón, M.A.; Andujar-Ortiz, I.; Moreno-Arribas, M.V. (Instituto de fermentaciones Industriales (IFI)-CSIC, Madrid). *Food Research International*, 2009, 42, 754-761.

Volatile profile and potential of inactive dry yeast based winemaking additives to modify the volatile composition of wines. Pozo-Bayón, M.A.; Andujar-Ortiz, I.; Moreno-Arribas, M.V. (Instituto de fermentaciones Industriales (IFI)-CSIC, Madrid). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2009, 89, 1665-1673.

Ecorces de levures, de nouveaux outils pour la vinification de vins rosés aromatiques. Walter mulinazzi, Mustapha Nedjam (Spindal-AEB Group) ; Gilles Masson (Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé, Vidauban, France). *Revue des œnologues* , 07-2008.

Utilisation dans le vin d'écorces de levures hautement adsorbantes pour éliminer les goûts de bouchon et de mois ou traiter une contamination par l'Ochratoxine A. Olivier Fernandez, Céline Fauveau, Patrice Pellerin (DSM Food Specialities), Carole Puech, Patrick Vuchot, Stéphane Vidal (Inter Rhône). *Revue des Œnologues*, 2008.

Produits de levures et potentiel d'oxydo-réduction des vins. Françoise Roure, Nadège Kahn, Christophe Morge (Martin Vialatte Œnologie). *Infowine*, 2006, N°13.

BACTERIA

Determination of the essential nutrient requirements of wine-related bacteria from the genera *Oenococcus* and *Lactobacillus*. N.Terrade (Lallemand); R. Mira de Orduna (Cornell University, USA). *International Journal of Food Microbiology*, VOL 133, # 1-2, 2009 .

Genetic characterization and phenotypic variability in *Torulaspora delbrueckii* species : potential applications in the wine industry. C. miot-Sertier, P. Renault, P.Marullo (Laffort), P.Hernandez-Orte (Universidad Saragoza), L. Lagarrigue (Université de Bordeaux II), A.Lonvaud-Funel et M.Bely (University of Bordeaux). *International Journal of Food Microbiology* 134, p201-210, 2009.

Genetic and Phenotypic evidence for two groups of *Oenococcus oeni* strains and their prevalence during winemaking. V. Renouf (Laffort) , L.C. Cadet Vayssieres, O. , Claisse, A. Lonvaud-Funel (University of Bordeaux). Applied Microbiology and Biotechnology. 83, 85-97. 2009.

***Oenococcus oeni* genome plasticity is associated with fitness.** A. Delaherche (Lamothe-Abiet), E. Bon, E. Bilhère, A. De Daruvar, C. Le Marrec, A. Lonvaud-Funel (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). Applied and Environmental Microbiology, Apr; 75: 2079-2090; 2009

Molecular approaches for the identification and characterisation of oenological lactic acid bacteria. Pozo-Bayón, M. A., Pardo I., Ferrer S., Moreno M. V. (Instituto de fermentaciones Industriales (IFI)-CSIC, Madrid). African Journal of Biotechnology, 2009.

***Lactobacillus oeni* sp. nov., a new species from wine.** Mañes-Lázaro, R., Sergi Ferrer, Ramón Rosselló-Mora and Isabel Pardo (Departamento de Microbiología. Facultad de ciencias Biológicas Universidad de Valencia). International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology, 43, 2009.

Effect of Interaction between Yeast and Malolactic Bacteria during Simultaneous Inoculation in Must. G. Comi, M. Vendrame, L. Iacumin, M. Manzano, A.Vason¹ and E.Bocca (E. Vason). In : 61st Annual ASEV National Conference (2009).

***Lactobacillus uvarum* sp. nov. - A new lactic acid bacterium isolated from Spanish Bobal grape must.** Mañes-Lázaro, R., Sergi Ferrer, Ramón Rosselló-Mora and Isabel Pardo (Departamento de Microbiología. Facultad de ciencias Biológicas Universidad de Valencia). Systematic and Applied Microbiology, 31, 425-433, 2008.

Cómo se identifican las bacterias lácticas responsables de la producción de aminas biógenas en vinos. Polo, L., I. Pardo, JM. Landete, S.Ferrer (Departamento de Microbiología. Facultad de ciencias Biológicas Universidad de Valencia). ACE-Revista de Enología, 84. 10-17, 2008.

Correlation between indigenous *Oenococcus oeni* strain resistance and the presence of significant genetic markers. V. Renouf (Laffort), A. Delaherche (Lamothe-Abiet), O. Claisse et A. Lonvaud-Fune (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology 2008, 35, 27-33.

Use of a species-specific multiplex PCR for the identification of pediococci. Pfannenbecker, J.; Fröhlich, J. International Journal of Food Microbiology, Jahrgang 128, Seite 288-296, 2008

Nouveaux outils de gestion de la fermentation malolactique des vins blancs. V. Renouf (Laffort group); M.L. Murat et C. Micheaux (Sarco- Laffort Group); Revue des œnologues, 2009.

Incidence de différentes techniques d'utilisation des levains malolactiques sur la qualité des vins rouges. V.Renouf, M.L. Murat, S. La Guerche, V. Moine (Groupe Laffort). Revue française, 2009.

Fermentacion malolactica. El mejor momento. S.Krieger (Lallemand). Vendimia, page 26-29, mars-april 2009.

Simultaneous Inoculation of Malbec (*Vitis vinifera*) Musts with Yeast and Bacteria: Effects on Fermentation Performance, Sensory and Sanitary Attributes of Wines. Ariel Massera, Adriana Soria, Carlos Catania, Sibylle Krieger (Lallemand) and Mariana Combina (INTA, Mendoza). Food Technol. Biotechnol. 47 (2) 192–201, 2009.

Application of Yeast and Bacteria as Starter Cultures. S. Krieger (Lallemand). Biology of Microorganisms on Grapes, in Must and in Wine, EDITOR- Konig, H; Uden, G; Frohlich, J, PP 489-511 , 2009.

Influence of selected fungicides on malolactic bacteria, A. Neuburger; B. Schildberger; S. Krieger-Weber (Lallemand); W. Kneifel; K.Mandl (Federal College and Institute for Viticulture and Pomology-Klosterneuburg,

Austria). Mitteilungen Klosterneuburg, Rebe und Wein, Obstbau und Fruchteverwertung, VOLUME 58, # 1, PP 23-27, 2008.

MLF - adding an extra dimension to wine flavour and quality. E. Bartowsky, P. Costello (Lallemand), J. McCarthy (AWRI). The Australian and New-Zealand Grapegrower and winemaker. Technical issue 2008.

Alternative methods for utilisation of malolactic starters. V. Renouf, C. Gourraud, M-L. Murat (Laffort Group). 539, 64-76. The Australian and New-Zealand Grapegrower and winemaker. 2008

Using malolactic starter for improved control of Brettanomyces risk. V. Renouf, M-L. Murat (Laffort Group). The Australian and New-Zealand grapegrower and winemaker. 56, 1-9. 2008

L'utilisation de levains malolactiques pour une meilleure maîtrise du risque Brettanomyces. V. Renouf et M-L. Murat (Groupe Laffort). Revue des œnologues, 2008

Ce que coûtent réellement les levains malolactiques. V. Renouf (Laffort), F. Barona de la Fuente et M.L. Murat (Sarco-Groupe Laffort). Revue Française d'œnologie, 2008, 232, cahier technique.

Les différentes alternatives d'utilisation des levains malolactiques, aspects qualitatifs. V. Renouf, C. Gourraud, S. La Guerche et M.L. Murat, F. Baronna de la Fuente et P. Nunes (Groupe Laffort). Revue des Œnologues 2008, 129, 45-48.

Les différentes alternatives d'utilisation des levains malolactiques, aspects cinétiques et microbiens. V. Renouf, C. Gourraud, M.L. Murat (Groupe Laffort). Revue des Œnologues 2008, 128, 39-43.

Nouvelles évidences de l'intérêt de l'utilisation des levains malolactiques sur le profil aromatique des vins. V. Renouf (Laffort). Infowine, Juin 2008.

Identification of wine Lactic Acid Bacteria species based on RFLP analysis of a partial sequence of rpoB gene. O. Claisse, V. Renouf (Laffort), A. Lonvaud-Funel (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). Journal of Microbiological Methods, 2007, 69, 387-390.

De la bonne gestion de la FML, Partie I : Interactions levures / bactéries : Applications à l'inoculation séquentielle et à la co-inoculation. M-L. Murat (Sarco- Laffort Group), E. Gindreau et C. Gourraud (Laffort). Revue des œnologues, 124, 2007.

De la bonne gestion de la FML, Partie II : Les fondamentaux de la FML. M-L. Murat (Sarco- Laffort Group), E. Gindreau et C. Gourraud (Laffort). Revue des œnologues, 125, 2007.

Good MLF management, Part I : The principles of malolactic fermentation. M-L. Murat (Sarco- Laffort Group), E. Gindreau et C. Gourraud (Laffort). The Australian & NZ Grape grower and winemaker, 2007.

Good MLF management, Part II : Yeast/bacteria interactions, application of sequential and co-inoculation, M-L. Murat (Sarco- Laffort Group), E. Gindreau et C. Gourraud (Laffort). The Australian & NZ Grape grower and winemaker, 2007.

De la bonne gestion de la fermentation malo-lactique. Partie I: les fondamentaux de la FML. M-L. Murat (Sarco- Laffort Group), E. Gindreau, Sophie Malan et C. Gourraud (Laffort), Andre Fuster (Lamothe-Abiet), The Australian & NZ Grape grower and winemaker, 2007.

De la bonne gestion de la fermentation malo-lactique. Partie II: interaction levures bacteries, application aux co-inoculations. M-L. Murat (Sarco- Laffort Group), E. Gindreau, E. Hantz et C. Gourraud (Laffort), Andre Fuster (Lamothe-Abiet). The Australian & NZ Grape grower and winemaker, 2007.

La co-inoculation, une technique probante : cas de trois applications maîtrisées. Nathalie Sieczkowski (Martin Vialatte Œnologie). Revue des œnologues, juillet 2006.

Bacterial nutrition - key to succesful malolactic fermentation. D. Théodore, A. Dumont (Lallemand), S. Krieger, P. Costello (AWRI). Practical Winery and Vineyard, July/august 2006.

Percezione da parte di un consumatore ben informato dei difetti organolettici del vino provocati da una fermentazione malolattica non controllata. A. Palacios, D. Theodore, S. Krieger (Lallemand), C. Suarez, L. Otano, F. Pena (Universidad de la Rioja). Vigne Vini September # 9. pp.79-84, 2006.

Enococcus oeni preference for peptides: qualitative and quantitative analysis of nitrogen assimilation. F. Remize; A. Gaudin; Yu Kong; J. Guzzo ; H. Alexandre; S. Krieger (Lallemand); M. Guilloux-Benatier (Institut Universitaire de la Vigne et du Vin, Université de Bourgogne). Archives of Microbiology. 2006. Vol 185, #6, pp 459-469.

Influence of the pH of Chardonnay must on malolactic fermentation induced by bacteria co-inoculated with yeasts. G. Zapparoli; E. Tosi (Dipartimento Scientifico e Tecnologico, Università degli Studi di Verona); S. Krieger (Lallemand). Vitis, Vol 45, No 4, 2006.

Gestire la fermentazione malolattica in un clima che sta cambiando. W. Pan, D. Jussier (Lallemand), R. Mira de Orduna (Cornell University). Vigne Vini #7/8 July/Aug 2006.

Fermentacion malolactica y el mejor momento de la inoculación. S. Krieger (Lallemand). Vendimia, October 2006

Metabolic engineering of malolactic wine yeast. J. I. Husnik; H. Volschenk; J. Bauer; D. Colavizza; Zongli Luo; J. J. van Vuuren, (Lesaffre). Metabolic Engineering Vol 8, no 4, 2006.

SPOILAGE MICROORGANISMS/ OFF-FLAVORS

Botrytis-Nachweis per DNA-Fingerprintanalyse . Fröhlich, J.; Hirschhäuser, S.: Der Deutsche Weinbau, Heft 19, Seite 28-29, 2009.

A method for reducing the spoilage of a wine. Johannes Van den Brink and Kristine Bjerre (Chr Hansen).02090647/EP-A1 .

Acetaldeide ? Limitarla si puo., E. Bocca (E. Vason), R. Ferrarin, E. D'Andrea (E. Vason), E. Dai Pré (Vason). VQ 3 April 56-62 (2009).

Influence of inoculation with malolactic bacteria on volatile phenols in wines. V. Gerbaux (IFV, Beaune); C. Briffox; A. Dumont; S Krieger (Lallemand). American Journal of Enology and Viticulture, VOLUME 60, # 2, 233-235 PAGES, 2009.

Evidence for differences between B. bruxellensis strains originating from an enological environment. V. Renouf (Laffort), C. Miot-Sertier, M.C. Perello , G. de Revel, A. Lonvaud-Funel (University of Bordeaux). International Journal of Wine Research, 1, 95-100. 2009.

Brettanomyces-Dekkera: control y detección en bodegas. Eva Navascués (Agrovin). Revista Enología, 1, Año VI Ene-Feb, pp 01/05, 2009.

Brettanomyces-Dekkera: control i detecció en cellers. Eva Navascués (Agrovin). ACE revista d'Enologia, any 24, numero 78, 1er trimestre 2007.

The production of ethylphenols in wine by yeasts of the genera brettanomyces and dekkera. Suárez, R.; Suárez-Lepe, J. A.; Morata, A.; Calderón, F. (Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Madrid). Journal of Agric. Food. Chem. 102, 10-21, 2007.

Brettanomyces: conoscerlo per evitarlo R. Ferrarini, R. Rossini, E. Bocca (E. Vason), S. Torriani. VQ 5 68-76 (2007).

Étapes clé du développement de Brettanomyces bruxellensis pendant la vinification. Arnaud Delaherche (Lamothe-Abiet), Joana Coulon (Microflora, France), Isabelle Cutzach-Billard (Laboratoire Rièrè). Revue des Œnologues N°130, 2009.

Effet conjugué de la protection anti-botrytis et d'itinéraires de vinification sur les micro-organismes indésirables d'un vin issu d'une parcelle à risque. Pascal Grosbon (Syngenta Agro, France) ; Didier Brun (Oenovision, France) ; Aline Martin (Martin Vialatte Œnologie). Revue des Œnologues, Octobre 2009.

Biogenic amine determination in wine fermented in oak barrels. Factors affecting formation. Hernández-Orte, P. (Universidad de Zaragoza) , A.C. Lapeña, A. Peña-Gallego, J. Astrain, C. Baron, I. Pardo, L. Polo, S. Ferrer (Departamento de Microbiología. Facultad de ciencias Biológicas Universidad de Valencia), J. Cacho, V. Ferreira. Food Research International, 41, 697-706, 2008.

Regulation of hdc expression and HDCactivity by enological factors in lactic acid bacteria. Landete J.M., Pardo I. and Ferrer S. (Departamento de Microbiología. Facultad de ciencias Biológicas Universidad de Valencia). Journal of General and Applied Microbiology, 105,1544-1551, 2008.

Effects of yeast cell-wall characteristics on 4-ethylphenol sorption capacity in model wine. R. Pradelles; H Alexandre; A. Ortiz-Julien (Lalemand); D. Chassagne (Institut Universitaire de la Vigne et du Vin, Université de Bourgogne). Journal of Agricultural and Food Chemistry , VOL 56,# 24, PP 11854-11861, 2008.

Factors affecting the production of putrescine by Lactobacillus. Arena, M.E., Landete J.M., Manca de Nadra M.C., Pardo, I., Ferrer, S. (Departamento de Microbiología.Facultad de ciencias Biológicas Universidad de Valencia (UVEG). Journal of General and Applied Microbiology, 105, 158-165, 2008.

Comparative survey of putrescine production from agmatine deamination in different bacteria. Landete, J.M., Arena, M.E., Pardo, I., Manca de Nadra M.C., Ferrer, S. (Departamento de Microbiología.Facultad de ciencias Biológicas Univesidad de Valencia (UVEG) and Agrovin). Food Microbiology, 25, 882-887, 2008.

Déviations organoleptiques des moûts et des vins associées aux pourritures des raisins - Progression dans la connaissance des molécules odorantes mises en cause et des mécanismes de leur formation. B. Vacher, M. Pons, B. Dauphin D. Blancard, P. Sauris, P. Darriet (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux), S. La Guerche (Laffort). Revue des Œnologues 2008, 129, 9-13.

Effectiveness of dimethyldicarbonate to prevent *Brettanomyces bruxellensis* growth in wine. V. Renouf (Laffort), P. Strehaiano (Université de Toulouse), A. Lonvaud-Funel (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). Food control, 208-216, 2008.

Las bacterias y su repercusión sobre las aminos biógenas. Ferrer S., Landete J.M., Polo L. and Pardo, I (Facultad de ciencias Biológicas Univesidad de Valencia (UVEG) and Agrovín). Bulletin de l'OIV, 80, 293-302, 2007.

Biogenic amine production by lactic acid bacteria, acetic bacteria and yeast isolated from wine. Landete J.M., Ferrer S. and Pardo (Departamento de Microbiología. Facultad de ciencias Biológicas Universidad de Valencia), I. Food Control, 18, 1569-1574, 2007.

Tyramine and phenylethylamine synthesis among lactic acid bacteria isolated from wine. Landete J.M., Pardo I. and Ferrer S. (Departamento de Microbiología. Facultad de ciencias Biológicas Universidad de Valencia). International Journal of Food Microbiology, 115, 364-368, 2007.

The origin of *Brettanomyces bruxellensis* in wines: a review. Vincent Renouf (Laffort), Aline Lonvaud-Funel (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux), Joana Coulon (Microflora, France). Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, 2007.

L'origine de *Brettanomyces bruxellensis* dans les vins. V. Renouf (Laffort), P. Barbin, M.C. Miot-Sertier, J.F. Gilis, A. Lonvaud-Funel (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux), P. Taillandier et P. Strehaiano (Université de Toulouse). Revue Française d'œnologie, 2007.

Development of an enrichment medium to detect *Dekkera/ Brettanomyces bruxellensis*, spoilage wine yeast, on the surface of grape berries. V. Renouf, A. Lonvaud-Funel (Departement of oenology University of Bordeaux). Microbiological Research 2007, 161, 154-167.

Prévention du risque *Brettanomyces* par l'utilisation d'outils analytiques innovants et la gestion rigoureuse du process d'élaboration. M-L. Murat, E. Gindreau, Florent Dumeau (Sarco- Laffort Group). Revue des œnologues, 2006.

Using innovative analytical tools to prevent *Brettanomyces/Dekkera* development and to design preventative winemaking protocol. Marie-Laure Murat, Emmanuel Gindreau, Florent Dumeau (Sarco-Laffort Group). The Australian & NZ Grape grower and winemaker, 2006.

Influencia del pH, acidez del vino y defectos organolepticos de origen microbiano en la cata del vino. A. Palacios, C. Suarez (Lallemand), L. Otano, A. Laucirica, F. Pena (Universidad de la Rioja). Revista Enologia #12, 2006.

Metabolic engineering of *Saccharomyces cerevisiae* to minimize the production of ethyl carbamate in wine., J. Coulon; J. I. Husnik, D. L. Inglis; G. K. van der Merwe; A. Lonvaud; D. J. Erasmus; H. J. v Vuuren (Université de Bordeaux and Lesaffre). American Journal of Enology and Viticulture, Vol 57, no2, 2006.

MICROBIAL ECOLOGY

Biology of Microorganisms on Grapes, in Must and in Wine König, H.; Uden, G.; Fröhlich, J. (Erbslöh) ISBN: 978-3-540-85462-3 Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, 516 seiten.

La génétique microbienne au service du vin. I Masneuf-Pomarède (Université de Bordeaux) et P. Marullo (Laffort). Biofutur 30 Décembre p294, 2008

La stabilisation microbiologique et les moyens de lutte contre les altérations microbiennes. V. Renouf (Laffort). Revue des Œnologues, 126, 15-20. 2008.

Microbial interactions in winemaking. P. Strehaiano et P. Taillandier (Université de Toulouse), N. Nehme, V. Renouf (Laffort), A. Lonvaud-Funel (University of Bordeaux), F. Mathieu. Current Topics on Bioprocesses in Food Industry, Ch. 20, pp 296-311 Editors AA Koutinas, Ashok Pandley and C. Laroche, Asiatech Publishers, Inc. New Delhi, ISBN: 81-87680-17-2. 2008.

Analysis of microbial ecology on grape berry surface during winemaking and the cellar equipment by PCR-DGGE. V. Renouf (Laffort), P. Strehaiano (Université de Toulouse), A. Lonvaud-Funel (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux), Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, 2007, 41, 53-61.

Survival of wine microorganisms in the bottle during storage. V. Renouf (Laffort), M.C. Perello, G. de Revel et A. Lonvaud-Funel (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). American Journal of Enology and Viticulture, 2007, 58, 379-386.

Inventory and monitoring of the wine microbial consortium. V. Renouf (Laffort), O. Claisse, A. Lonvaud-Funel (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). Applied Microbiology and Biotechnology, 2007, 75, 149-164

AGEING

Effect of micro-oxygenation on the evolution of aromatic compounds in wines: Malolactic fermentation and ageing in wood. Hernández-Orte, P. (Universidad Sargosa), A.C. Lapeña, A. Escudero, J. Astrain, C. Baron, I. Pardo, L. Polo, S. Ferrer, J. Cacho (Departamento de Microbiología. Facultad de ciencias Biológicas Universidad de Valencia (UVEG), V. Ferreira (Universidad Sargosa). LWT-Food Science and Technology, 42, 391-401, 2009.

Valutazione con metodi innovativi della permeazione all'ossigeno dei recipienti di legno: ipotesi della membrana gassosa E. Bocca (E. Vason), E. Nicolis, L. Dal Forno, R. Ferrarini. In: 31° Congresso mondiale della vigna e del vino: Verona, 15-20 giugno (2008).

Condizionamento del potenziale redox (ossido-riduzione) di vini bianchi mediante uso di micro correnti, prime esperienze industriali. R. Ferrarini, E. Bocca (E. Vason), L. Dionisi, G. Zanella. In: 31° Congresso mondiale della vigna e del vino: Verona, 15-20 giugno (2008)

Conventional and enzyme- assisted autolysis during ageing over lees in red wines: influence on the release of polysaccharides from yeast cell walls and on wine monomeric anthocyanin content. Palomero, F., Morata, A., Benito, S., González, M.C., Suárez-Lepe, J.A. (Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Madrid and Agrovín). Food Chemistry 105 Páginas, inicial: 838 final: 846, 2007.

Identification moléculaire d'une fraction peptidique sapide libérée au cours de l'élevage sur lies responsable d'une perception de sucrosité. V. Moine et P. Marullo (Laffort) et C. Arfeuille (Sarco- Groupe Laffort). Symposium d'œnologie de Bordeaux 2007.

The sapid role of peptide fractions resulting from yeast autolysis. Virginie Moine-Ledoux (Laffort). 3rd International Viticultural and Oenology Conference, SA Society for Enology & Viticulture, Somerset West, Cape Town, 2006.

Le bâtonnage : technique novatrice dans l'élevage des vins. Application pratique : utilisation de dérivés de levures ». Alain Blaise, Marthe Pacaud (Université Montpellier 1), Markus Pauly (Maison Gustave Lorentz), Alain Pissard (Spindal-AEB, France). Revue des œnologues, octobre 2005.

EXTRACTION

Optimisation de l'extraction et la stabilisation des polyphénols : impact de l'utilisation d'une enzyme produite par fermentation semi-solide et d'un tanin activé. Mustapha Nedjma (Spindal-AEB Group), Jean-Christophe Crachereau (Chambre d'agriculture de la Gironde, France), Jean-Marie Bercy (Spindal-AEB Group), Agnès Ruellan (Vitivista, France). Revue des œnologues, 10- 2009

Mise en oeuvre de la synergie entre une préparation enzymatique et une levure pour augmenter et stabiliser la couleur des vins rouges. Élodie Ferment et Patrick Vuchot (Inter-Rhône, Orange) ; Patrice Pellerin, Céline Fauveau, David Guerrand (DSM Food Specialities). Revue des Œnologues, Octobre 2009.

Enzyme: natürlich oder gentechnisch hergestellt? Ilona Schneider (E.Begerow). Der Deutsche Weinbaum, 08-2007

Influencia de un preparado enzimatico con actividad pectinasa sobre la extraccion de compuestos fenolicos durante la elaboracion de vinos tintos. D. Guerrand, A. Palacios y C. Suarez (Lallemand), J.P. Gervais. Revista Enologia, #4, P. 49-52, Sept/Oct 2006.

Highly active processing enzyme preparation for red winemaking. Laperche, S.; Görtges, S. (Erbslöh). The Australian Grapegrower & Winemaker, Seite 99-111, 2001.

STABILIZATION / CLARIFICATION

PROTEIN STABILITY

Bentonites: Interaction with wine proteins and fermentation aromas. Roberta Dordoni, Milena Lambri (Università cattolica del sacro cuore); Maria Manara (Gildo Dal Cin spa). Italian Food Materials & Machinery, 02-2009.

Impatto della bentonite sulle differenti frazioni proteiche e sui composti aromatici di origine varietale e fermentativa. Milena Lambri, Roberta Dordoni e Angela Silva (Università cattolica del sacro cuore); Maria Manara (Dal Cin spa). Infowine, 2009.

Characterization of natural haze protein in Sauvignon white wine. M. Esteruelas, M.F. Fort, J.M. Canals et F. Zamora (Facultat d'Enologia de Tarragona, Spain) ; P. Poinssaut, N. Sieczkowski et S. Manteau (Martin Vialatte Œnologie). Food Chemistry 113, 2009.

Impiego di bentonite su mosto e vino di una cultivar aromatica. Milena Lambri, Roberta Dordoni e Angela Silva (Università cattolica del sacro cuore); Maria Manara (Dal Cin spa). Infowine, 2008.

Bentonite: la matrice vino ne influenza sia l'affinità che l'efficacia. Milena Lambri, Roberta Dordoni e Angela Silva (Università cattolica del sacro cuore); Maria Manara (Dal Cin spa). VigneVini, 2008.

Stabilité protéique des vins et mécanisme d'action de différents types de bentonite. Virginie Moine-Ledoux et Stéphane Bonhomme (Laffort), Cécile Arfeuille (Sarco- Groupe Laffort). Revue des œnologues, n°127, 2008.

Scoperta di nuove protein responsabili della casse proteica « naturale » nei vini bianchi e rosati. Giovanni Galegari, Barbara Scotti (Enartis) ; Sébastien Manteau, Philippe Poinssaut (Martin Vialatte Œnologie). Enoforum, Piacenza, Marzo 2007.

Valutare la stabilità proteica alle condizioni enologiche. R. Ferrarini, M. Valbusa (E. Vason), E. D'Andrea (E. Vason). VQ 9 44-51 (2007).

Haze in white wines: demonstration of new proteins involved in spontaneous haze. Sébastien Manteau, Philippe Poinssaut et Nathalie Sieczkowski (Martin Vialatte Œnologie); François Xavier Sauvage et Michel Moutonnet (INRA, Montpellier). Macromolecules and secondary metabolites of grapevines and wines, Reims, mai 2006.

Haze in white wines: identification and quantification of bentonite adsorbed and heat-induced haze active proteins. Sébastien Manteau, Philippe Poinssaut et Nathalie Sieczkowski (Martin Vialatte Œnologie); François Xavier Sauvage et Michel Moutonnet (INRA, Montpellier) ; Barbara Scotti (Enartis). Macromolecules and secondary metabolites of grapevines and wines, Reims, mai 2006.

De nouvelles protéines impliquées dans la casse protéique « naturelle » des vins blancs et rosés. Philippe Poinssaut et Nathalie Sieczkowski (Martin Vialatte Œnologie) ; Giovanni Calegari. Infowine, N°13.

Bentonite – a natural clay for wine treatment. Görtges, S.(Erbslöh). 27. OIV-Weltkongress, Bratislava, 2002

Bentonit – „Klälerde“ zur Weinbehandlung. Eschnauer, H.; Görtges, S. (Erbslöh): Deutsches Weinbaujahrbuch, Jahrgang 50, Seite 209-220, 1999.

An invertase fragment responsible for improving the protein stability of dry white wines. V. Moine-Ledoux (Laffort) et D. Dubourdieu (Faculté d'œnologie , Université de Bordeaux). Journal of the Science of Food and Agriculture,79, 537-543, 1999.

Un fragment d'invertase thermostable responsable de l'amélioration de la stabilité protéique des vins blancs au cours de leur élevage sur lies. V. Moine-Ledoux et D. Dubourdieu. *In Vino Analytica Scientia.*, Symposium International, Bordeaux 12-14 Juin 97, Ecole Européenne de Chimie Analytique éditeur. 1997.

Importance des charges électriques superficielles des adjuvants œnologiques, des particules et des colloïdes présents dans les moûts et les vins. R. Zironi, E. Celotti, R. Ferrarini. Oenologie 95 : 5e. Symposium International d'Oenologie / coord. por Aline Lonvaud-Funei, , ISBN 2-7430-0083-X, pags. 433-437. (1996)

Interprétation de l'amélioration de la stabilité protéique des vins au cours de l'élevage sur lies. V. Moine-Ledoux, L. Dulau, D. Dubourdieu. Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, 26, n°4, p 239-251. 1992.

TARTARIC STABILITY

Method for producing a product for the tartaric stabilization of wine, stabilization product and stabilization process using said product. Albano Vason (Vason). 2009093123/WO-A1 .

Les mannoprotéines levuriennes : la réalité au-delà du mythe. P. Vuchot, S. Vidal, C. Riou (Inter-Rhône), C. Bajard-Sparrow, C. Fauveau, P. Pellerin (DSM Food Specialities). Rhone en VO, 2009.

Mannoproteine - das Ende des Weinsteins? Robert Steidl (Institutsleiter Weinbau,Abt). Der Winzer-07/09.

Preventing Potassium Tartrate crystallisation. Philip Giesbertz. The Australian & New Zealand Grapegrower & Winemaker, Avril 2009.

Role of the mannoproteins in wine stabilization. Macromolecules and secondary metabolites of grapevine et wine. 393-401. Moine-Ledoux Virginie (Laffort) et Denis Dubourdieu (University of Bordeaux). Ed Lavoisier 2007.

The role of mannoproteins in wine stabilization. Virginie Moine (Laffort). 3rd International Viticultural and Oenology Conference, SA Society for Enology & Viticulture, Somerset West, Cape Town, 2006.

Stabilizzazione tartarica mediante separazione con membrane permeoselettive R. Ferrarini, M. Valbusa (E. Vason), D. De Conti L' Enologo, Anno 37, N° 11 pags. 87-92 (2001)

Premiers résultats de stabilisation tartrique des vins par addition de mannoprotéines purifiées. V. Moine-Ledoux, A. Perrin, I. Paladin, D. Dubourdieu , 1997. Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, 331, n°1, p 23-31.

FILTRATION AND OTHER PHYSICAL TECHNICS

Intérêt de l'utilisation de produits œnologiques en flottation. Philippe Poinsaut, Aline Martin, Nathalie Sieczkowski (Martin Vialatte Œnologie). Revue des œnologues, juillet 2009.

Unfiltered: vizio o virtù?: Perché filtrare in Enologia. R. Ferrarini, E. Nicolis, E. Bocca (E. Vason). Vignevini n° 36, N° 12, pags. 68-71, 2009.

Trubverarbeitung – Neue Filtertücher. Degünther, B.; Jung, T (Erbslöh). Das Deutsche Weinmagazin, Heft 13, Seite 26-27, 2009

Mikrobiologische Keimrückhalterate von Filterschichten. Dr. Ilona Schneider und Matthias Meyer (E.Begerow). Rebe und Wein, 12-2008.

Trubverarbeitung mit Kammerfilter und Cellulose. Degünther, B.; Jung, T. (Erbslöh): Das Deutsche Weinmagazin, Heft 11, Seite 24-27, 2008.

Eficacia de la microfiltración en la elaboración de vinos embotellados. Polo, L., Ferrer, S., Pardo, I. (Instituto de fermentaciones Industriales (IFI)-CSIC, Madrid and Agrovin). ACE-Revista de Enología. 98, 2008.

Enzimaggio : i vantaggi in filtrazione. Enzo Cagnasso (Universita de Turino) ; Francesco Bergaglio, Barbara Scotti (Esseco group). VQ, Julio-Agusto 2008.

Comment la filtration devient-elle une étape œnologique ? Gaëlle Reynou et Bertrand Garrigues (Lamothe-Abiet). Revue CIIA, novembre décembre 2008

Nouveaux critères de filtration pour la maîtrise œnologique et économique de la filtration. Gaëlle Reynou (Lamothe Abiet) et Hervé Romat (consultant). Rhône en VO, avril 2008.

Chiarifica e filtrazione in accordo con le nuove esigenze dei consumatori E. D'Andrea (E. Vason), E. Bocca (E. Vason), E. Dai Prè, F. Marchioretto, R. Ferrarini. Vignevini, n°9, pags. 37-42 (2008)

Proposition de critères de filtration en application du coefficient de colmatage. Hervé ROMAT (consultant), Gaëlle REYNOU (Lamothe-Abiet). Revue des œnologues, juillet 2007.

L'evoluzione della cellulosa come material filtrante. Alberto Granata (Dal Cin spa). Infowine, 2006.

Comparazione tra flottazione e chiarifica statica a freddo sul contenuto di steroli e acidi grassi nei mosti C. Cocito, D. Delfini. In IV Congresso Latino Americano di Viticoltura ed Enologia, Santiago (Cile) (1994)

La flotación: Principios, ingeniería de proceso y aplicaciones : E. Celotti, R. Ferrarini. La Semana vitivinícola, ISSN 0037-184X, N° 2468, , pags. 4339-4353. (1993)

Studio delle applicazioni della flottazione nella chiarifica e nella stabilizzazione dei mosti d'uva e dei vini
Nota II. Effetti in combinazione con altre tecniche. R. Zironi, R. Ferrarini, E. Celotti, L. Contin (1993).

Aspetti tecnologici della flottazione nella chiarifica e stabilizzazione dei mosti e dei vini R. Ferrarini, M. Bacci, M. Chiodi, E. Celotti. L'Enotecnico, n° 28 pag 95 – 104, 1992.

Premiers resultats de l'application de la flottation dans la clarification des moûts de raisin. R. Ferrarini, R. Zironi, E. Celotti, S. Buiatti. Revue Française d'œnologie, n°138 (1992).

OTHERS

Effetti della gomma arabica sulle caratteristiche olfattive del vino. Barbara Scotti (Esseco group). Infowine, n°11/ 2007.

PVPP- polyphenol complexes : A molecular approach. B. Laborde, V. Moine-Ledoux (Laffort), C. Saucier et D. Dubourdiou (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux), T. Richard et J.P Monti (Faculté de pharmacie, Université de Bordeaux). Journal of agricultural and food chemistry, 5, N°2 ,4383-4389, 2006.

Wine treatment with copper citrate – a new, careful way to eliminate hydrogen sulphide odours and similar sulphide off-odours in wine; Scholl, W.; Eschnauer, H.; Görtges, S. (Erbslöh)26. OIV-Weltkongress, Adelaide, 2001

Enological and ecological importance of Silver. Alt, F.; Messerschmidt, J.; Görtges, S.; Eichler, P.; Eschnauer, H. (Erbslöh): Wein-Wissenschaft, Jahrgang 55, Heft 3, Seite 102-105, 2000

Zur Önologie und Ökologie von Silber. Alt, F.; Messerschmidt, J.; Eichler, P.; Eschnauer, H.; Görtges, S. (Erbslöh): 24. OIV-Weltkongress, Mainz, 1999.

Verifica della qualità applicata ai coadiuvanti di uso enologico. R. Ferrarini, R. Zironi, E. Celotti (1998)

PRESERVATION

Method for preventing defective ageing of white wines. Anne Ortiz-Julien (Lallemand). 200605985/ZA-A, 2009.

Les tanins proanthocyanidiques - protection ou stabilisation de la matière colorante. Bruno Marquette (Laffort). Revue des Oenologues - n°133, 2009.

Tanins et copeaux : intérêt dans la stabilisation de la couleur des vins rouges issus de thermovinification ». Vincent Farines, Christelle Gourrin, Alain Blaise (Université Montpellier 1) ; Cloé Salmon et Walter Mulinazzi (Spindal-AEB Group). Revue des œnologues, Juillet 2008.

Development of new tool to preserve volatile thiols in musts and wines. Christophe Morge (Martin Vialatte Œnologie), Nikolaj Schmid et Gero Spika (BASF), Marie-Madeleine Caillet (Consultante). Macrowine, June 2008.

Expression et conservation de l'arôme « sauvignoné » des vins blancs et rosés. ML. MURAT (Sarco- Groupe Laffort), G. Reynou (Lamothe-Abiet), A.Delaherche (Lamothe-Abiet) . Revue CIAA, novembre décembre 2008.

Les moyens de lutte contre l'oxydation ont-ils évolué ? Marie-Madeleine Caillet (Consultante) ; Christophe Morge (Oenofrance). Revue française d'œnologie, n°236.

Formation of the highly stable pyranoanthocyanins (vitisins a and b) in red wines by the addition of pyruvic acid and acetaldehyde- Morata, A.; Calderón, F.; González, M. C.; Gómez-Cordovés, M. C.; Suárez, J. A. (Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Madrid). Food. Chem, 100, 1144-1152, 2007.

AROMAS CHARACTERISATION

Aromatic potential of botrytized white wine grapes: identification and quantification of new cysteine-S-conjugate flavor precursors. C.Thibon (Sarco- Groupe Laffot), S. Shinkaruk, M. Jourdes, B. Bennetau, D. Dubourdieu, T. Tominaga (University of Bordeaux). Analytica Chimica Acta, n° DOI: 10.1016/j.aca.2009.10.018, 2009.

Analysis of the diastereoisomers of the cysteinylated aroma precursor of 3-sulfanylhexanol in Vitis vinifera grape must by gas chromatography coupled with ion trap tandem mass spectrometry . C.Thibon (Sarco-Lafort group), S. Shinkaruk (Université de Bordeaux I), T. Tominaga, B.Benneteau, D.Dubourdieu (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux) . Science Direct, Journal of Chromatography A, 1183, 150-157, 2008.

New insight into the genetic determinism of volatile thiols from chain-cysteinylated aroma precursors during wine fermentation. P. Marullo (Laffort), C. Thibon (Sarco- Laffort Group), O. Claisse, C. Cullin (Université de Bordeaux), D. Dubourdieu & T.Tominaga (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux), ISS7 2007 Alcoholic fermentation: beverages and biofuel.

Acquisitions récentes sur l'arôme des vins rosés, Partie 1 : Caractérisation de l'arôme, étude du potentiel aromatique des raisins et des moûts, Marie-Laure Murat (Sarco-Laffort Group). Revue des œnologues, 2005.

Acquisitions récentes sur l'arôme des vins rosés, Partie 2 : Optimisation des méthodes d'élaboration. Marie-Laure Murat et Florent Dumeau (Sarco-Laffort Group). *Revue des œnologues*, 2005

ANALYSE METHODS

Mise au point de méthodes de laboratoire pour évaluer l'action des tanins œnologiques sur les vins. Philippe Poinsaut, Nathalie Sieczkowski, Francine Vidal (Martin Vialatte Œnologie). *Revue Française d'œnologie*, n° 219 et n°226.

Comparison of methods for estimating protein stability in white wines. M. Esteruelas, M.F. Fort, J.M. Canals et F. Zamora (Facultat d'Enologia de Tarragona, Spain) ; P. Poinsaut, N. Sieczkowski et S. Manteau (Martin Vialatte Œnologie). *American Journal*, 2009.

Detección e identificación de Brettanomyces/Dekkera en vinos por técnicas moleculares. Mañez R., Ferrer S., Pardo, I. (Departamento de Microbiología. Facultad de ciencias Biológicas Universidad de Valencia and Agrovin). *Avances de ciencias y tecnologías enológicas*. 149-150, 2009.

Técnicas moleculares para la identificación de bacterias lácticas de interés enológico. Moreno-Arribas, M.V., Ferrer, S. y Pardo, I. (Departamento de Microbiología. Facultad de ciencias Biológicas Universidad de Valencia). *Bulletin de l'OIV*, 81, 343-356, 2008.

Nuova Tecnica per la determinazione rapida della popolazione di lieviti presente nei mosti e nei vini. E. Bocca (E. Vason), G. Piubelli, R. Ferrarini. In: 32° Congresso mondiale della vigna e del vino: Zagabria (2008).

Identification of the origin of commercial enological tannins by the analysis OF monosaccharides and polyalcohols. Sanz, M.L.; Martínez-Castro, I.; Moreno-Arribas, M.V. (Instituto de fermentaciones Industriales (IFI)-CSIC, Madrid). *Food Chemistry*, 2008, 111, 778-783.

La biologie moléculaire au service de l'analyse œnologique. V. Renouf (Laffort), J. Coulon et A. Lonvaud-Funel (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). *Revue Française d'œnologie*, 2007, 225, 1-7.

Application d'une nouvelle méthode de mesure de l'astringence des vins rouges à l'évaluation de différents produits de collage. Alessandra Rinaldi (Laffort), Moio Luigi (Faculté de Naples), Virginie Moine (Laffort). *Revue des œnologues*, n°125, 2007.

Development of an alternative quality control by isothermal calorimetry S.A. Angilella, E. Bocca (E. Vason), L. Cisamolo, F. Mainente, M. Cipriani, G.B. Tornelli, B. Limonato, R. Ferrarini. In *Vino Analytica Scientia* – Montpellier, 7-9 July, 2005.

Nuovo sistema di valutazione del rischio di instabilità proteica dei vini. Emilio Celotti (Dipartimento di Scienze degli alimenti, Università degli Studi di Udine Via Marengoni). *Infowine*, n°6/2005.

WINE-MAKING PROCESS

Le conoscenze più attuali sulla dealcolazione. A. Stassi (E. Vason), E. Bocca (E. Vason), E. D'Andrea (E. Vason), R. Ferrarini. Vignevini n° 36, N° 11, pags. 44-48, 2009.

Dealcolazione, le tecniche più performanti sotto l'aspetto qualitativo. R. Ferrarini, E. Bocca (E. Vason), A. Stassi (E. Vason), G. Zanella, E. M. Casarotti. Vignevini n° 35, N° 12, pags. 56-59, 2008.

Studio e messa a punto della tecnica di desolfurazione chimica con acqua ossigenata nella produzione di vini elaborati mediante macerazione solfitica. R. Ferrarini, G. Piubelli, E. Bocca (E. Vason), E. M. Casarotti. In: 32° Congresso mondiale della vigna e del vino: Zagabria, 2008.

Tecniche a membrana a garanzia dell'identità territoriale e della qualità del prodotto. R. Ferrarini, E. Bocca (E. Vason), C. Gostoli. In: 31° Congresso mondiale della vigna e del vino: Verona, 15-20 giugno, 2008.

Membrane processing across the vinification chain R. Ferrarini, M. Buiani, E. Bocca (E. Vason). ASVO PROCEEDINGS • TOWARDS BEST PRACTICE THROUGH INNOVATION IN WINERY PROCESSING, pag 21-27, 2008.

Macération préfermentaire en rouge : maîtrise des risques et alternatives, Marie-Laure Murat et Charlotte Gourraud (Groupe Laffort). Revue française d'œnologie, 2008.

Cinétique fermentaire et expression aromatique des vins rosés. Intérêt d'une souche de levure et d'un bio-activateur à base d'écorces de levures. Mustapha Nedjema, Walter Mulinazzi (Spindal-AEB Group) ; Gilles Masson (Centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé, Vidauban, France). Revue des œnologues, 07-2008.

Etude de l'incidence de différents auxiliaires technologiques sur le profil des vins rosés. Christophe Morge (Oenofrance), Dominique Guilloumy (Vitis, France), Gilles Masson (centre de recherche et d'expérimentation sur le rosé, Vidauban, France). Revue des œnologues, juillet 2008.

Capacidad de las levaduras enológicas de consumir fructosa. A. Dumont, C. Raynal, F. Raginel, A. Ortiz-Julien, C. Suarez, J.M. Heras (Lallemand). SEVI September 2008.

Capacidad de las levaduras enológicas de consumir fructosa. A. Dumont, C. Raynal, F. Raginel, A. Ortiz-Julien, C. Suarez, J.M. Heras (Lallemand). SEVI December 2008.

Correccion del caracter reducido del vino medianted Redules. A. Palacios, C. Suarez, J. Heras, M. Castillo, R. Camacho, Herreros, L.Velasco, S, Romero (Universidad de La Rioja). Sevi, #3215, mars 2008

Vinos menos alcohólicos. E. Navascués (Agrovin). Vinum Abril-Mayo 2007, pp.64.

Adaptation de l'itinéraire technologique à la qualité de la vendange en vinification en rouge. Philippe Poinssaut, Aline Martin, Nathalie Sieczkowski (Martin Vialatte Œnologie). Revue française d'œnologie, n°224.

Oak in Winemaking. C. Bompas, P. Bowyer, ML Murat (Laffort group). Australian & New Zealand Grapegrower & Winemaker (ANZGGW), 2007.

The analytical evaluation of wine oxidability. D. Franceschi, R. Ferrarini, E. Celotti. Australian and New Zealand grapegrower and winemaker, N° 505, 2006, pags. 47-52

Proteggere il lievito nella reidratazione. P.Vagnoli, N. Grando, A. Poletti, J.-M. Salmon (INRA, Montpellier), A. Palacios, A. Ortiz-Julien (Lallemand). Vigne Vini 7/8 2006.

Risultati di esperienze pluriennali di condizionamento del redox e dell'evoluzione dei vini mediante l'impiego di micro-correnti elettriche. R. Ferrarini, G. Tornielli; L. Cisamolo; M. Cipriani; E. Bocca (E. Vason). In 29° Congresso mondiale della vigna e del vino: Logrono, 2006.

Trattamento criogenico con azoto liquido delle uve per la produzione di vini bianchi di qualità. R. Ferrarini, B. Simonato, L. Cisamolo, E. Bocca (E. Vason). In 29° Congresso mondiale della vigna e del vino: Logrono, 2006.

Influence of fermentation temperature on volatile thiols concentrations in Sauvignon blanc wines, M-L. Murat, C. Mansour I. Masneuf, T. Tominaga, D. Dubourdieu (Faculté d'œnologie, Université de Bordeaux). Food Microbiology, Vol 108, 385-390, 2006.

Cryoextraction on phenols fractions of musts and wines obtained from white grape varieties. B. Simonato, F. Mainente, L. Cisamolo, G.B. Tornielli, R. Ferrarini, 2006.

Ruolo dell'ossigeno nei processi di vinificazione ed affinamento dei vini. R. Zironi, E. Celotti, E. D'Andrea (E. Vason), R. Ferrarini. L'Enologo, Anno 37, N° 11, pags. 65-72, 2001.

Enzyme in der Lebensmitteltechnologie. Löschke, K. + 13 Koautoren, darunter Haßelbeck, G.: ISBN: 3-86022-640-1. B. Behr's Verlag GmbH & Co., Hamburg, 2000.

Aspetti applicativi della tecnica di iperossigenazione dei mosti di uve bianche. V. Flocea, R. Zironi, G. di Primio, E. Celotti, F. Battistutta, R. Ferrarini. Vignevini n° 27, N° 11, pags. 41-49, 2000.

FOOD SAFETY

ALLERGENIC IMPACT

De nouvelles alternatives « allergen free » pour traiter l'oxydation des moûts et des vins sans caséine. Philippe Poinssaut et Aline Martin (Martin Vialatte Œnologie). Revue des Œnologues, avril 2008.

Etiquetage : les alternatives allergènes. Philippe Poinssaut et Aline Martin (Martin Vialatte Œnologie). Enoforum, Montpellier Avril 2008.

Tres nuevas soluciones sin caseina para el tratamiento de la oxidación de mostos y vinos. Philippe Poinssaut (Martin Vialatte Œnologie). Viticultura, Enología Profesional, julio/septiembre 2008.

Italian researchers investigate plant-based fining agents. E. D'Andrea (E. Vason), E. Bocca (E. Vason), E. Dai Prè, F. Marchioretto, R. Ferrarini. Australian and New Zealand grapegrower and winemaker, N° 543, , pags. 66-68, 2009.

Les protéines végétales: une nouvelle technique approuvée pour la clarification et le collage des moûts et des vins. Aline Martin, Francine Vidal et Nathalie Sieczkowski (Martin Vialatte Œnologie). Revue des œnologues, Avril 2007.

Proteine vegetali, esperienze di impiego. Ricerca Sviluppo (Dal Cin spa). VigneVini, 2006.

Evaluation of residual immunoreactivity in red and white wines clarified with gluten or gluten derivatives. A. Cattaneo, C. Ballabio, A. AE Bertelli, A. Fiocchi, C. L.Galli, P. Isoardi, L. Terracciano, P. Restani (Department of Human Anatomy, University of Milan). International Journal of tissue reaction, 2003.

Evaluation by SDS-PAGE and immunoblotting of residual antigenicity in gluten-treated wine: a preliminary study. P. Restani, B. Beretta, C. Ballabio, C. L.Galli, A. AE Bertelli. (Department of Human Anatomy, University of Milan). International Journal of tissue reaction, 2002.

CONTAMINANTS PREVENTION

Detection et maitrise des bacteries productrices d'amines biogenes dans les vins. M. Lucas, O. Claisse, F. Nannelli, et A. Lonvaud-Funel (Faculté d'œnologie de Bordeaux), E. Gindreau (Laffort). Symposium d'œnologie de Bordeaux, 2007.

Controlling contaminants from wine treatment agents. Bauer, K.-H.; Brand, R., Eschnauer, H.; Görtges, S.; Jakubowski, N. (Erbslöh): 26. OIV-Weltkongress, Adelaide 2001.

The consumer's security based on toxic-free trace elements in wine. . Eschnauer, H. ; Görtges, S. (Erbslöh).23. OIV-Weltkongress, Lisbonne, 1998.

Oenological Quality and purity control as factors of quality and purity itself. Eschnauer, H.; Görtges, S. (Erbslöh). 23. OIV-Weltkongress, Lisbonne, 1998

