

Résumé

Avec le changement climatique au centre de toutes les préoccupations, il est essentiel de prévoir l'évolution des vins du futur. La fermentation malolactique est un domaine vaste où l'état des connaissances est très avancé, cependant, des incertitudes subsistent. Dans le cadre de mon travail de Bachelor, j'ai étudié l'impact du pH sur les bactéries lactiques notamment *Oenococcus oeni* et *Lactobacillus plantarum* ainsi que l'effet de ces bactéries sur l'analyse sensorielle du cépage Riesling. Grâce à des fermentations en petits volumes, plusieurs séries d'analyses ont été réalisées afin de quantifier les sous-produits de ce processus et d'élaborer des profils sensoriels. Les différentes expériences menées contribuent à une meilleure compréhension de cette seconde fermentation.

Abstract

With climate change at the forefront of everyone's minds, it's essential to predict how the wines of the future will evolve. Malolactic fermentation is a vast field where the state of knowledge is very advanced; however, uncertainties remain. In my bachelor's thesis, I studied the impact of pH on lactic acid bacteria, in particular *Oenococcus oeni* and *Lactobacillus plantarum*, as well as the effect of these bacteria on the sensory analysis of Riesling wine. Through small-volume fermentations, several series of analyses were conducted to quantify the by-products of this process and to develop sensory profiles. The various experiments carried out contribute to a better understanding of this second fermentation.