

**Jeudi 28 janvier 2010**

**Journée d'information en œnologie : Diversité microbiologique en œnologie**

Organisée par l'Ecole d'Ingénieurs de Changins

08h30 **Souhaits de bienvenue**  
Vincent Claivaz, Président d'Agrovina  
Conrad Briguet, Directeur de l'Ecole d'Ingénieurs de Changins

**Présentation de la journée**  
Sébastien Fabre, Ecole d'Ingénieurs de Changins

**La fermentation alcoolique**

08h45 **Gestion de l'alimentation azotée des levures**  
Fabrice Lorenzini, chargé de recherche à Agroscope Changins-Wädenswil ACW

09h30 **Utilisation de levures naturelles et sélectionnées en vinification : quelle influence sur la qualité du vin ?**  
Jürg Gafner, chargé de recherche à Agroscope Changins-Wädenswil ACW

10h05 Discussion

10h20 Pause

**La fermentation malolactique**

10h40 **Les Pédicoccus : une solution pour l'avenir ?**  
Serge Hautier, professeur à l'Ecole d'Ingénieurs de Changins

11h00 **Des bactéries lactiques dans le vin : pour le meilleur et pour le pire**  
Aline Lonvaud, Professeur à l'Université de Bordeaux II

11h40 **Discussion et clôture de la matinée**