

Oenometrics

Expertise œnologique fondamentale et appliquée

Créée en 2025, Oenometrics fait le lien entre les résultats de la recherche fondamentale sur l'arôme et le goût du vin et des applications pratiques pour les professionnels. Inspirée par les dernières avancées de la recherche et s'appuyant sur la quantification de composés d'intérêt et l'analyse sensorielle, la cellule de transfert permet de préciser l'influence des pratiques viti-vinicole sur les propriétés sensorielles en apportant une expertise œnologique globale.

Qui sommes-nous ?

Oenometrics est une des cellules de transfert de l'Unité Mixte de Recherche en Oenologie (UMR Oeno 1366) située à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin. Les liens privilégiés avec les chercheurs du laboratoire, et l'accès aux ressources et équipements de l'Unité de Recherche nous permettent de rendre les résultats des recherches à la fois davantage accessibles et utiles aux professionnels de la filière. Notre savoir-faire s'articule autour de l'analyse fine de composés volatils et non volatils d'intérêt et de leur influence sur l'arôme et le goût du vin.

Nos prestations



Prestations d'analyses fines

Une offre de prestations d'analyses chimiques de composés volatils et non-volatils du vin en lien avec des travaux de recherche récents et des technologies de pointe (chromatographie gazeuse ou liquide couplée à la spectrométrie de masse à haute résolution)



Accompagnement pour la mise en place d'expérimentations pratiques

Oenometrics propose un accompagnement destiné à tous les acteurs de la filière afin de les aider dans la réalisation et la mise en place d'un protocole expérimental assorti d'analyses quantitatives de composés d'intérêt, d'analyse sensorielle, d'un traitement statistique et de l'interprétation des résultats.



Soutien à l'activité de recherche

La recherche de marqueurs moléculaires en lien avec les qualités organoleptiques du vin est un axe majeur de recherche du laboratoire UMR OENO. Nous travaillons en étroite collaboration avec les chercheurs de l'ISVV et sommes impliqués dans plusieurs projets de recherche impliquant différents types de financements. L'acquisition de connaissances permettant d'expliquer les phénomènes naturels qui interviennent au cours de la vinification ainsi que les mécanismes moléculaires à l'origine de la formation de marqueurs clés apportent des réponses concrètes à des questions pratiques auxquelles sont confrontés les différents acteurs de la filière viti-vinicole.

Secteurs d'activité

Secteur académique | Filière viti-vinicole | Industrie



En tant que filiale de valorisation de la recherche, ADERA gère cette cellule de transfert de technologie.

SITE INTERNET

FLASHEZ LE QR CODE
POUR EN SAVOIR PLUS
WWWADERA.FR

