

Stage en bioprocédés (6 mois en 2025) – Sciences pour l'œnologie, Montpellier

Présentation de l'entreprise

La société INEBRIAME nouvellement créée, élabore et commercialise une gamme de vins bios tranquilles et effervescents, correspondant au goût des amateurs d'aujourd'hui. Convaincus que le vin ne doit pas être réservé à une élite de connaisseurs, nous concevons des boissons innovantes et créatives à base de vin ou de raisin, à faible teneur en alcool, destinées en particulier aux nouvelles générations qui peuvent être culturellement éloignées du vin. A l'écoute de son époque, Inebriame veut remettre en valeur la dimension ancestrale du vin comme boisson en l'adaptant au goût d'aujourd'hui par l'innovation.

Présentation INRAE

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) est un établissement public de recherche rassemblant une communauté de travail de 12 000 personnes, avec 272 unités de recherche, de service et expérimentales, implantées dans 18 centres sur toute la France. INRAE se positionne parmi les tout premiers leaders mondiaux en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal. Ses recherches visent à construire des solutions pour des agricultures multi-performantes, une alimentation de qualité et une gestion durable des ressources et des écosystèmes.

L'institut mène des projets avec les entreprises, allant de la preuve de concept jusqu'à l'accompagnement vers des solutions applicables en entreprise.

Environnement de travail, missions et activités

Le projet sur lequel vous serez positionné entre dans le cadre d'un partenariat entre l'UMR Sciences Pour l'œnologie (<https://www6.montpellier.inrae.fr/spo/L-UMR-SPO>) et l'entreprise INEBRIAME. Vous serez missionné par l'entreprise pour effectuer votre stage à SPO.

Vous serez accueilli-e pour une durée de 6 mois à SPO. L'unité de recherche regroupe 60 agents permanents de l'INRAE, de l'Institut Agro Montpellier et de l'Université Montpellier, ainsi que 45 à 50 agents non permanents sur l'année. Vous travaillerez plus spécifiquement avec l'équipe FLAM (Fermentation, Levures, Arômes et Métabolisme). Vous travaillerez en lien étroit avec le Plateau Technique de Fermentation.

Des réunions régulières avec l'entreprise sont prévues au cours du stage, au cours desquelles vous présenterez vos travaux.

Contexte du projet

Ce stage permettra de déterminer la faisabilité d'une nouvelle approche en vue de l'élaboration d'une boisson fermentée à faible degré d'alcool à base de raisin. Il vise à évaluer une méthode alternative à la désalcoolisation, plus vertueuse au plan environnemental. Cette approche est basée sur un pilotage des conditions de fermentation, de manière à moduler l'activité des microorganismes ajoutés. Des objectifs de teneur en alcool et en sucres résiduels sont visés, ainsi qu'une qualité sensorielle de la boisson.

Objectifs du stage

Vous mettrez en œuvre des fermentations avec différents microorganismes, levures et bactéries, avec un contrôle des conditions environnementales, afin de piloter le degré d'alcool et la teneur en sucres résiduelle. Un plan expérimental basé sur un choix de levures et de bactéries lactiques et des conditions de culture appropriées sera mis en place. Vous suivrez l'évolution des populations microbiennes, ainsi que les métabolites clés : sucres, alcool et acides organiques, au cours du bioprocédé. Pour ce faire, vous mettrez en œuvre des méthodes de fermentation contrôlée et vous réaliserez le suivi analytique par HPLC. Une expérimentation complémentaire permettra d'évaluer par dégustation le potentiel de l'approche choisie.

Formations et compétences recherchées

Formation recommandée : Master en microbiologie, chimie ou biotechnologies ou ingénieur Agroalimentaire

Descriptif de l'offre :

- **Contrat** : Stage
- **Durée** : 6 mois
- **Début du contrat** : à partir du 01/02/2025
- **Rémunération** : indemnité réglementaire
- **Date limite de candidature** : 30/10/2024

Contacts :

SPO : Fabienne Remize fabienne.remize@inrae.fr

INEBRIAME : Patrick Mansuy [patrick.mansuy@inebriame.fr](mailto:pmys@inebriame.fr)

la science pour la vie, l'humain, la terre

UMR (* nom de l'UMR)

Adresse

Code postal et ville

Tél : 00 00 00 00 00

Rejoignez-nous sur :



Site internet de l'UMR



INRAE