

OFFRE DE STAGE Master 2

Evolution de la composante aromatique et de la qualité sensorielle des vins traités avec différents dérivés de levure spécifiques.**Environnement de travail et Équipe d'accueil**

Ce stage sera réalisé dans le cadre d'une collaboration de recherche entre :

- **La société Lallemand SAS** : Leader mondial dans la production de levures sèches actives, de bactéries et de **produits dérivés de levures (PDLs)** utilisés en œnologie et
- **L' Unité Mixte de Recherche Sciences Pour l'Œnologie (UMR SPO)** à Montpellier (INRAE – Institut Agro – Université de Montpellier).
 - **Équipes** : l'étudiant.e sera accueilli au sein de l'Equipe PROCHEM – **Génie des Procédés et Chimie appliqués à l'œnologie**- et travaillera en étroite collaboration avec les scientifiques de l' **Axe de recherche interactions** et avec Valérie Nolleau, responsable du pôle analytique.

Sujet proposé

Ce stage fait suite à des travaux de thèse menés sur les interactions entre dérivés de levure et arômes du vin. Les **dérivés de levure** (préparations de levures inactivées, obtenues à partir de *Saccharomyces* et/ou non-*Saccharomyces*) sont des outils essentiels en vinification, aux différents stades de l'itinéraire technologique, pour améliorer divers aspects de la qualité : couleur, stabilité, astringence. Des phénomènes d'interactions entre ces dérivés de levure et les composés d'arômes du vin ont été prouvés mais leur effet sur la composante aromatique et la qualité sensorielle de vins à typicité marquée reste encore difficile à appréhender.

L'objectif principal de ce stage est donc d'étudier les effets de ces dérivés de levure sur la composante aromatique et sensorielle de vins blancs et rouges à typicité marquée.

Missions du stage : L'étudiant.e sera amené.e à

- mettre en place des protocoles expérimentaux sur vin (choix des vins, préparation des modalités, embouteillage)
- mettre en œuvre des méthodes d'extractions d'arômes (liquide/liquide, SPME)
- mettre en œuvre des analyses par chromatographie gazeuse couplée à la spectrométrie de masse
- traiter des données de spectrométrie de masse
- réaliser des traitements statistiques, interpréter et synthétiser l'ensemble des données obtenues

L'étudiant.e recevra, dès son arrivée, une formation à l'utilisation de toutes les méthodes citées et nécessaire à la réalisation de ce stage.

Retombées : les résultats de ce stage permettront de mieux appréhender l'impact d'intrants bio-sourcés en œnologie afin d'orienter les professionnels de la filière dans leur utilisation.

Profil recherché

Étudiant(e) en Master 2, École d'Ingénieur, ou équivalent, avec une spécialisation en Œnologie, Chimie Analytique, Arômes avec les connaissances et compétences suivantes :

Des qualités telles que la motivation, la rigueur scientifique et l'autonomie seront également indispensables à la bonne réalisation de ce projet.

Durée de stage : 6 mois à partir de Février 2026



UNIVERSITÉ
DE MONTPELLIER



Convention de stage établie entre l'établissement de formation et la société Lallemand SAS.

Gratification : indemnité réglementaire

Un **CV détaillé**, une **lettre de motivation** et le **relevé de notes de M1**, sont à adresser à

Peggy Rigou peggy.rigou@inrae.fr

Nathalie Sieczkowski nsieczkowski@lallemand.com