

Unité Expérimentale Vigne Bordeaux Offre de services

Page 1 sur 3

Implantation, gestion de dispositifs et production de matériel végétal

Service	Description	Livrables
Installation dispositifs expérimentaux (essais analytiques et essais systèmes)	 Caractérisation du sol Appui pour définition et formalisation du dispositif expérimental selon contraintes et objectifs Gestion du matériel végétal Plantation de la vigne Installation 	 Plan des dispositifs : (.xls et .kmz) Géolocalisation : Référencement au cep (.kmz)
Entretien dispositifs expérimentaux	Entretien des parcelles viticoles prenant en compte les contraintes expérimentales et celles liées à la politique de mangement environnementale (ISO 14001) • Complantation • Fertilisation • Travaux en vert 100 % manuel • Traitements phytosanitaires avec un pulvérisateur à panneaux récupérateurs (produits sans CMR) • Entretien des sols sans herbicides (désherbage mécanique et enherbement) • Semis de couvert végétaux • Entretien du matériel	Itinéraires techniques détaillés : données au format. xls
Fourniture de bois pour greffons et boutures pour porte greffes	 Conservation, entretien, taille de manière à conserver les vigueurs nécessaires à une utilisation optimale de multiplication ou de greffage des bois fournis. (Diamètre de bois de 10 mm, 10 yeux par mètre) Expédition 	Fagots de sarments à disposition ou envoyer selon les demandes
Pépinière	 Conservation en pépinière de l'ensemble des combinaisons végétales hors serre des UR du centre de Bordeaux Préparation du sol, Plantation Fertilisation, irrigation Phytosanitaire, gestion de la concurrence herbacée sans herbicides Arrachage, conditionnement, mise en jauge. 	Plants de vigne

INRAe

Unité Expérimentale Vigne Bordeaux Offre de services

Page 2 sur 3

Caractérisation phénotypique Vigne

Service	Description	Livrables
Capteurs-Support	Mise à disposition de tractoristes expérimentés, tracteur enjambeur et interligne avec GPS RTK et création de matériels supports afin d'effectuer des mesures avec des capteurs embarqués innovants.	Supports capteurs uniques et innovants
Suivi de la phénologie	 Détermination des principaux stades phénologiques de la vigne. Débourrement, Floraison, Fermeture de la grappe, Véraison Estimation selon l'échelle BBCH. Estimation selon demande des dates de début, mistade ou fin de stade. 	 Données sous format .xls avec analyse descriptive Comparaison aux années antérieurs
Charge	 Détermination du nombre de bourgeons par cep au vignoble 	 Données sous format .xls avec analyse descriptive
Fertilité	 Détermination du nombre de rameaux (primaires et secondaires) par cep. 	Données sous format .xls avec analyse descriptive
Vigueur	 Estimation visuelle par classe (peu vigoureux, moyennement vigoureux, vigoureux) Détermination du poids des bois de taille par cep directement sur le terrain (balances de précisions) +/- 0,5 g) Détermination du NDVI (Normalized Difference Vegetative Index) au cep, au groupe de cep, à la parcelle avec géo référencement grâce à un capteur embarqué sur tracteur agricole équipé d'un GPS RTK (précision centimétrique). Fréquence de mesure selon demande 	 Données sous format .xls avec analyse descriptive Carte SIG .shp ou .kmz
Port des rameaux	Estimation visuelle qualitative (étalé, semi-érigé et érigé)	Données sous format .xls avec analyse descriptive
Compacité des grappes	Détermination par notation visuelle qualitative	Données sous format .xls avec analyse descriptive
Maturité	 Contrôles maturité avant récolte : Poids 100 baies, Acidité Totale, Titre Alcoométrique Probable, pH, Concentration de tanins, d'anthocyanes. Détermination date de récolte selon objectifs Détermination du type aromatique par dégustation de baies. Préparation d'échantillons pour analyse post récolte 	 Données sous format .xls avec analyse descriptive Échantillons
Rendement	 Rendement (kg/cep) par cep à la récolte (balance de précisions +/- 0,5 g). Possibilité de conservation de la récolte 3 jours dans frigo à 4°C Composante du rendement : nb de grappes par cep, poids dd grappes poids de 100 baies 	Données sous format .xls avec analyse descriptive
Microvinification	 Vinifications en rouge, blanc et rosé à partir de 2kg de raisins jusqu'à 30 kg (volume de 1 à 15 litres) Opérations pré-fermentaires (analyses, macération pelliculaire, pressurage, éraflage) Suivi des fermentations des fermentations, traçabilité. Opérations post fermentaires (filtrations sur membranes, mise en bouteille, étiquetage) 	 Données sous format .xls avec analyse descriptive (cinétique de fermentation, analyse raisin et vins) Bouteilles de 0,37 cl; 0,5 cl ou 0,75 cl,



Unité Expérimentale Vigne Bordeaux Offre de services

Page 3 sur 3

Bio-agresseurs de la vigne

Service	Description	Livrables
Dynamique des bio- agresseurs et résistance aux maladies	 Résistance au mildiou (grille OIV452), oïdium (grille OIV 455) black-rot (grille type OIV). Estimation visuelle fréquences et intensité des symptômes sur feuilles et grappes pour les principaux bio-agresseurs de la vigne: oïdium, mildiou, pourriture grise, black rot, brenner, esca, excoriose, eutypiose, phylloxéra, cicadelles, tordeuses de la grappes, acariens Possibilité d'utilisation échelles spécifiques (maladies du bois par exemple) Piégeage ravageurs 	Données sous format .xls avec analyse descriptive

Communautés d'organismes

Service	Description	Livrables
Biodiversité faunistique	 Prélèvement / piégeages d'organismes Macrofaune du sol (carabes, araignées,) par pot barber Macrofaune de la canopée (opilions, araignées) par battage et piégeage Pollinisateurs ((abeilles, syrphes, bourdons) par piégeage en cuvettes chromatiques Acariens prédateurs par trempage de feuilles Détermination de toutes les types organismes Conditionnement d'échantillons pour une détermination d'espèces par un prestataire extérieur. 	 Données sous format .xls avec analyse descriptive Échantillons prêts à l'expédition.
Biodiversité floristique	 Détermination de la richesse spécifique et du taux de recouvrement des sols Méthode quadrat ou parcours par des observateurs formés à la botanique régionale. Prise de photo pour détermination numérique. Évaluation et détermination de la masse fraiche et sèche après dessiccation en étuve 40 ou 60°C 	 Données sous format .xls avec analyse descriptive Echantillons prêts à l'expédition Photos

Prélèvement, préparation d'échantillons

Service	Description	Livrables
Sol	Prélèvement de sol pour détermination des éléments physico chimique du sol. • Prélèvement effectué par tarière manuel : 0-20 / 20-40 / 40-60 cm • Préparation des échantillons avec la méthode du quartage. • Conditionnement et identification selon demande	 Données sous format .xls avec analyse descriptive Échantillons
Organes végétaux (rameaux, feuilles, baies),	Prélèvement et conditionnement suivant le protocole demandé	Échantillons
Bio-agresseurs	Prélèvement et conditionnement suivant le protocole demandé	 Échantillons