



de sauvetage des souches atteintes a été mise au point. L'utilisation de benzimidazoles, d'anti-oidium pénétrants, voire de soufre sur les plaies de taille en préventif, est envisagée dans les essais en cours. Quant aux sérateurs pulvérisants, leur efficacité n'est pas encore démontrée.

RECOLTE MECANIQUE ET TENEUR EN FER DES VINS. Le fer en

à la bonne expression des arômes typiques de ces vins secs, faits d'esters de fruit et de fleurs si variés selon les terroirs et les cépages. Dans ce cas, l'épuisement total des sucres naturels est recherché. Durant quatre campagnes, l'ITV a analysé l'influence de la température sur le développement des levures lors de la vinification du muscadet. Il est apparu qu'aux températures optimales conseillées (18 à

SITEVI



Inventé par Daniel Delmas, garagiste du Tarn (Gaillac), le sérateur « Electrocoup » fonctionne avec 4 petites batteries pas plus grosses qu'un paquet de cigarettes. Plus de fil donc, ce qui facilite sa mise en œuvre. Autre avantage, son autonomie est de 8 heures. Ce matériel est l'une des innovations les plus importantes exposées au SITEVI : il sera présenté dans le cadre du concours à l'ingéniosité.

REGION MERIDIONALE, RECONVERSION SUR LE BLANC. Face à l'accroissement de la demande de vins blancs de

qualité du liège, les altérations du bouchon, la pression dans les bouteilles et les défauts du goulot.

Pour éviter les plissements, les têtes de bouchage à mors, beaucoup plus comprimantes, donnent généralement une pression régulière sur toute la surface du bouchon si le matériel est bien conçu et en bon état. Un bon bouchon doit être élastique dans tous les sens pour reprendre facilement sa forme initiale et adhérer parfaitement au goulot.

Faites attention aux attaques de teignes qui creusent des galeries. L'utilisation de cansule