

Présentation publique du projet de mémoire de  
maîtrise en biologie de l'étudiant

**M. Jean Calvin Sonna Kenfack**

*intitulé*



**Influence des conditions fermentaires sur la formation des composés volatils lors de la vinification des  
cépages hybrides nordiques**

*qui se déroulera le*

**Mardi 19 mai 2026, 10:00, à la salle R227 (ISFORT, Ripon)**

*Comité d'évaluation :* Mme Karine Pedneault, directrice de recherche, UQO  
Mme Aurelie Roland, codirectrice de recherche, Institut Agro Montpellier  
M Jean-Roch Mouret, directeur de recherche en bioprocédés, INRAE de Montpellier  
Mme Pamela Nicole, Ph.D., Professionnelle de recherche, UQO

*N.B. Vous êtes invité à assister à la présentation orale de l'étudiant, et à poser des questions, avant de vous retirer pour la suite du processus d'évaluation qui se déroule à huis-clos entre l'étudiant et le comité d'évaluation.*

**Résumé :** Les cépages hybrides résultent de plusieurs croisements entre les espèces indigènes tels que *Vitis labrusca*, *Vitis riparia*, *Vitis rupestris* et *V. vinifera*. Ils sont appréciés pour leur résistance au froid nordique et pour leur tolérance aux maladies fongiques, un atout environnemental car ils demandent moins d'intrants. L'amélioration de la qualité des vins issus de ces cépages hybrides est une question centrale pour la réduction des pesticides en viticulture et l'adaptation de la filière aux changements climatiques. On connaît peu les conditions fermentaires les plus propices à l'élaboration des vins de cépages hybrides. Dans ce projet, on s'intéressera à deux aspects : la turbidité des moûts, qui détermine le potentiel nutritif du moût pour les levures, et les caractéristiques enzymatiques des levures, qui, déterminent leur capacité à libérer certains types d'arômes. Dans un premier temps, une caractérisation de la teneur en précurseurs d'arômes (glycosides et thiols) des mouts et du profil lipidique des bourbes sera effectué. Par la suite, deux expériences de micro-fermentations seront conduites : la première sur les souches de levures sur les cépages Marquette, Frontenac Blanc, Vidal et Petite Perle et la seconde sur le niveau de turbidité des moûts du cépage Vidal. Pour chaque expérience, la composition volatile des vins permettra d'évaluer l'impact des facteurs étudiés et d'évaluer les relations entre les différentes variables. Les résultats de ces travaux aideront les vignobles à utiliser les souches technologies adaptées aux cépages nordiques et aideront à améliorer les procédés technologiques de vinification actuelles, par conséquent tirer le plein potentiel aromatique des vins québécois.