

Le défaut phénolé est un problème œnologique d'actualité. Il a été relié à la production de phénols volatils au cours des contaminations par les levures du genre *Brettanomyces*. La distribution de cette levure a été suivie dans le vin rouge par une méthode microbiologique de dépistage mise au point au cours de cette étude. Les dépistages ainsi réalisés ont été corrélés avec les résultats de dégustations et de dosages d'éthylphénol. Aucun rapport n'a été établi entre la population active et l'apparition du défaut aromatique ou la concentration en éthylphénol. Des expériences complémentaires ont montré que la production d'éthylphénol était potentiellement importante, mais s'effectuait en deux étapes correspondant respectivement à la phase de croissance et à la phase stationnaire de la population levurienne. Pour évaluer le niveau de tolérance de la levure, deux modèles ont été établis, donnant le temps de latence et l'accroissement maximal de la population en fonction du degré alcoolique du milieu. L'effet inhibiteur du dioxyde de soufre a été enfin étudié de pair avec celui de l'éthanol en utilisant un plan d'expériences. Les deux fongistatiques se sont avérés synergiques, bien que dynamiquement découplés ; le dioxyde de soufre étant plus adapté à un traitement préventif que curatif.