

# Caractérisation de fraction aromatique des vins rouges

---

CDD 24 Mois

45 Keuros brut

## INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN, UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

Le poste sera localisé dans l'unité de recherche Œnologie, EA 4577 USC INRA, rattachée à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux. L'unité de recherche Œnologie mène des travaux permettant de contribuer à la préservation et à la valorisation de la qualité du vin. En particulier, un thème important concerne la caractérisation de déterminants moléculaires de la qualité des vins impliquant à la fois l'étude de leur impact sensoriel, l'analyse de leur forme dans le fruit ou le vin et des mécanismes réactionnels pouvant les impliquer ainsi que le rôle des procédés.

### Site web :

[www.oenoresearch.u-bordeaux.fr](http://www.oenoresearch.u-bordeaux.fr)

Dans le cadre de la **chaire Denis Dubourdiou Qualité et Identité des Vins**, rattachée à la Fondation Bordeaux Université, le projet concerne la caractérisation de déterminants moléculaires, composés volatils très odorants, souvent présents à l'état de traces qui contribuent à la richesse des nuances aromatiques variétales des vins rouges de Bordeaux autour des descripteurs de fruits frais, et empyreumatiques. Il s'agit principalement d'approfondir les connaissances sur les représentants moléculaires de la famille soufrée de l'arôme des vins en développant des approches d'extraction sélective de composés volatils, couplées à l'analyse sensorielle, de séparations par chromatographie en phase gazeuse mono et bidimensionnelle en vue d'identification des composés (couplage à des modes de détection basés sur l'olfaction et par spectrométrie de masse).

Le candidat, titulaire d'une thèse de doctorat, aura une expérience dans les techniques de chromatographie en phase gazeuse et leur couplage à différents modes de détection et un intérêt pour les approches d'analyse sensorielle

Le.a candidat.e est invité à transmettre une lettre de motivation et un CV complet mentionnant la liste de ses travaux et publications : [philippe.darriet@u-bordeaux.fr](mailto:philippe.darriet@u-bordeaux.fr)

### Chaire Qualité et identité du Vin :

<http://www.fondation.univ-bordeaux.fr/projet/chaire-denis-dubourdiou>

**Champs scientifiques :** Chimie des arômes, analyse sensorielle, œnologie

### Mots clés

analyse sensorielle, chromatographie gazeuse, olfactométrie, composés soufrés