

Remise des Prix 2017 de l'Académie Amorim
Découverte des tanins couronnes
et mise en évidence des échanges gazeux pendant la conservation des vins en bouteille

Pour sa 25^{ème} Remise de Prix, l'Académie Amorim s'est installée en Provence le temps d'un week-end. La qualité des candidatures proposées cette année a conduit le Jury à distinguer deux travaux scientifiques. Liming Zeng remporte ainsi le Grand Prix Sciences & Recherche 2017 et Aurélie Lagorce le Prix Chêne-Liège pour leurs thèses de doctorat.

GRAND PRIX SCIENCES & RECHERCHE



Liming Zeng, Docteur en œnologie depuis 2015, a reçu les félicitations du jury pour sa thèse « *Etude de la composition macromoléculaire du raisin et des vins : impact sur la qualité sensorielle* ». En étudiant la composition macromoléculaire du raisin et des vins, Liming Zeng s'est intéressée aux tanins et a découvert une nouvelle famille de tanins condensés jusque-là inconnus : **les tanins couronnes**. Pour ces tanins détectés dans le vin, elle a élaboré une méthode de purification et a ébauché une évaluation de l'activité neuro-protectrice vis-à-vis de l'inhibition de l'agrégation du peptide β -amyloïde impliquée dans la maladie d'Alzheimer.

PRIX CHÊNE-LIÈGE



Aurélie Lagorce : « *Propriétés mécaniques, structure interne et mécanismes de transfert de l'oxygène dans le liège* »

Docteur en Sciences de l'Alimentation, Aurélie Lagorce s'intéresse au transfert de matière, et notamment de l'oxygène au cours de la conservation en bouteille. **L'approche par la structure interne du bouchon de liège naturel permet de soulever un voile important sur le vieillissement en bouteille**. La thèse d'Aurélie Lagorce démontre clairement l'étape limitante du transfert de l'oxygène à travers le bouchon de liège. Elle démontre aussi que le transfert est gouverné par l'interface verre/liège qui pourra être l'objet d'un autre sujet de thèse.

Créée en 1992 et constituée de personnalités du monde du vin, l'Académie Amorim, décerne chaque année un Grand Prix d'une valeur de 5 000 euros. Le Grand Prix Sciences & Recherche récompense un chercheur ou une équipe de chercheurs ayant soutenu une thèse, publié des travaux ou des ouvrages, permettant d'améliorer les conditions d'élaboration et de conservation du vin. Le Grand Prix Innovation & Développement distingue un jeune entrepreneur ayant réalisé un projet innovant autour du vin, dans des domaines touchant aux aspects culturels, à la production, à l'environnement, aux technologies, à la communication ou à la commercialisation. Plus d'information sur www.academie-amorim.com

Contact presse :

Emilie Loubié - + 33 6 62 20 91 97 – contact@academie-amorim.com