

France

Published on Syngenta France (<https://www.syngenta.fr>)

[Accueil](#) > Moisissures de fin de cycle

---



Moisissures de fin de cycle  
Penicillium sp., Aspergillus sp.

## Maladies

Certaines moisissures de fin de cycle responsables des goûts moisi-terreux donnent au vin rouge ou blanc une odeur et un goût marqué de terre.

De nombreux *Penicillium* peuvent produire des molécules très aromatiques, comme la géosmine, responsable de goûts moisi-terreux dans les vins.

De nombreux cépages sont concernés : Chenin, Sémillon, Cabernet sauvignon, Folle blanche, Gamay, Pinot noir, Sauvignon... et de nombreuses origines : Val de Loire, Beaujolais, Bourgogne, Bordelais...

Certains *Aspergillus*, présents dans les vignobles du pourtour méditerranéen, produisent une toxine, l'ochratoxine A (OTA), que l'on peut retrouver dans le vin. Sa teneur est réglementée depuis la

vendange 2005 (2µg/l).

## Symptômes

Sur les baies, en particulier à maturité, de nombreuses moisissures cohabitent avec les levures. Deux champignons nocifs, *Aspergillus* et *Penicillium*, se développent sur les blessures (perforations de vers de la grappe, oïdium, pourriture acide...).

## Facteurs favorables

Des pluies à maturité et des températures de 15-25°C à la période des vendanges, des baies bien mures, l'entassement de grappes et une vigueur importante favorisent le développement de moisissures. Par ailleurs, les blessures parasitaires (botrytis, tordeuses), physiologiques (éclatement de baies...), climatiques (grêle...), mécaniques (rognage, effeuillage...) facilitent le développement des moisissures.

## Dégâts

Le vin est impropre à la commercialisation (teneur d'Ochratoxine A réglementée à 2µg/l deuis la vendange 2005).

L'odeur et le goût sont marqués de terre (goûts moisi-terreux).

## Mesures prophylactiques

Maintenir un bon état sanitaire :

- lutte parasitaire contre le botrytis, la pourriture acide et les vers de la grappe,
  - lutte physiologique (éclatement de baies...).
-