

**Lundi 12 avril - 14h - École d'Ingénieurs de PURPAN**  
**Soutenance publique de thèse en visioconférence**

**D'où provient l'astringence\* du vin rouge ?**

*Par Kevin Pascotto, Doctorant en sciences des agro-ressources*

*"Le développement d'une méthode de couplage FFF (Flow Field - Flow Fractionation) multi-détection pour la caractérisation de la fraction macromoléculaire impliquée dans l'astringence des vins rouges", tel est l'intitulé précis de la thèse menée par Kevin Pascotto, Doctorant en sciences des agro-ressources.*

Co-dirigée par Véronique Cheynier (UMR SPO -Sciences Pour l'Œnologie-, INRAE -Institut National de Recherche pour l'Agriculture et l'Environnement) et Frédéric Violleau (LCA – Laboratoire de Chimie Agro-Industrielle -, INP-PURPAN) et financée par la Région Occitanie (50%) et l'École d'Ingénieurs de PURPAN (50%), cette thèse permet de **caractériser différents facteurs intervenants dans l'astringence du vin rouge**.

La soutenance sera accessible librement par visioconférence.

\* *Astringence : ce nom désigne, au moment de la dégustation du vin, le sentiment de sécheresse, de rudesse et de rugosité en bouche. (source : La Revue du Vin de France, avril 2021)*

**Inscription**

Aucune inscription préalable n'est nécessaire.

Nous vous transmettrons le lien de visioconférence sur demande.

**RENSEIGNEMENTS PRESSE**

Guillaume Lavalade - Directeur de la communication  
06 15 41 59 93 - guillaume.lavalade@purpan.fr