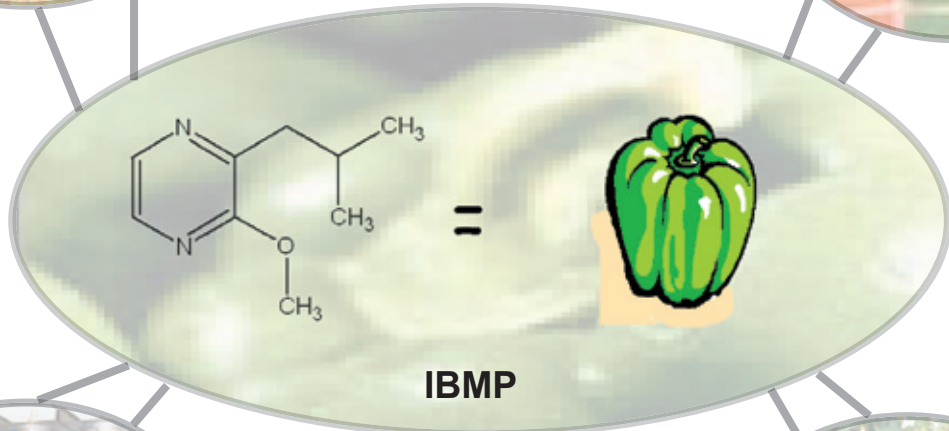


**Vignoble**  
L'étude met en évidence de grandes disparités entre les vignobles et au sein d'un même vignoble entre les différents terroirs  
L'AOC Marcillac, au climat plus frais montre en année «normale» des teneurs en IBMP supérieures aux autres vignobles

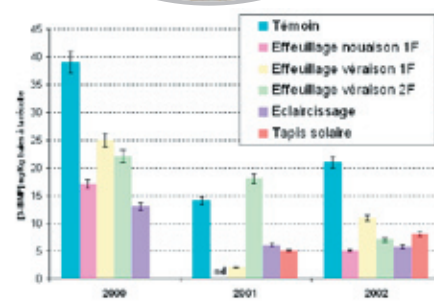
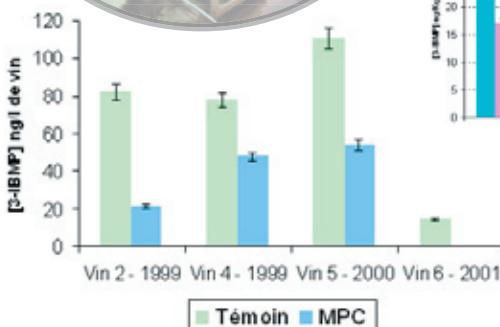
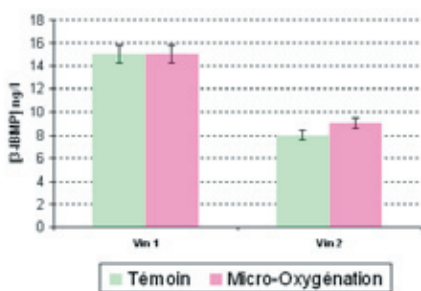
**Millésime**  
L'étude met en évidence de grandes différences entre les millésimes  
En 2003 et 2004 (millésimes chauds), la dégradation de l'IBMP est complète et les teneurs mesurées en IBMP sont le plus souvent inférieures au seuil de détection sur tous les vignobles



**Micro-oxygénation**  
La micro-oxygénation masque les caractères végétaux durant la phase d'harmonisation sans diminution et dégradation d'IBMP même après 8 mois d'apport.

**Travaux en vert**  
Toutes les techniques qui favorisent le micro-climat lumineux des grappes contribuent à la diminution de l'IBMP dans les vins (éclaircissage, effeuillage)  
Sa dégradation peut atteindre 50 à 70%  
L'effeuillage est particulièrement efficace lorsqu'il est réalisé précocément (nouaison)

**Chauffage de la vendange**  
La disparition de l'IBMP par volatilisation et thermo-dégradation lors d'un chauffage peut atteindre 29% à 75% selon la teneur initiale et le chauffage  
La thermo-vinification telle qu'elle est pratiquée actuellement permet d'obtenir de tels résultats



**Influence des facteurs étudiés sur la teneur des vins en IBMP**