



(English version next page)

Offre de post-doc 12 mois : Chimiste/Biochimiste des polyphénols (Avignon/Montpellier)

Employeur: L'UMR SQPOV (<https://www6.paca.inrae.fr/sqpov/Equipes-Personnes/Qualite-et-Procedes>) spécialisée dans la transformation des produits végétaux et l'UMR SPO (<https://www6.montpellier.inrae.fr/spo/>) spécialisée dans les sciences œnologiques proposent un post-doc de 12 mois. Il s'agit d'une collaboration avec la société Biolaffort (<https://laffort.com/>).

Le chercheur post doctoral sera recruté pour étudier l'effet de l'addition d'extraits végétaux naturels sur les qualités organoleptiques des vins rosés et blancs (couleur et composition en polyphénols notamment). Une première partie du travail s'effectuera à l'UMR SQPOV à Avignon pour obtenir et caractériser des extraits végétaux naturels. Une seconde partie sera effectuée à Montpellier pour étudier l'effet de la mise en contact de ces extraits végétaux sur les qualités organoleptiques des vins.

Localisation: Le poste sera basé entre Avignon -UMR SQPOV (4 premiers mois) et Montpellier - UMR SPO (8 mois suivant)

Compétences/profil: Docteur en Chimie ou biochimie des polyphénols avec expérience sur les matrices complexes. Une expérience en physico-chimie ou génie des procédés serait également appréciée.

Compétences en techniques telles que UV-visible, LC-MS, GC-MS, GC-FID.

Intérêt ou expérience en Œnologie apprécié.

Estimation salaire: Entre 2 604,47 € et 3 040,97 € bruts mensuels (selon expérience)

Période envisagée (à définir) : 1er Mars 2023- 29 Février 2024

Candidature:

Envoyer CV et lettre de motivation à:

Cedric.saucier@umontpellier.fr

carine.le-bourvellec@inrae.fr



12-month post-doc offer: Polyphenol chemist/biochemist (Avignon/Montpellier)

Employer:

The research unit -UMR SQPOV (<https://www6.paca.inrae.fr/sqpov/Equipes-Personnes/Qualite-et-Procédes>) specialized in the processing of plant products and the UMR SPO (<https://www6.montpellier.inrae.fr/spo/>) specializing in oenological sciences offers a 12-month post-doc. This is a collaboration with the company Biolaffort (<https://laffort.com/>).

The post-doctoral researcher will be recruited to study the effect of the addition of natural plant extracts on the organoleptic qualities of rosé and white wines (color and polyphenol composition in particular). A first part of the work will be carried out at the UMR SQPOV in Avignon to obtain and characterize natural plant extracts. A second part will be carried out in Montpellier to study the effect of bringing these plant extracts into contact on the organoleptic qualities of the wines.

Location: The position will be based between Avignon-UMR SQPOV (first 4 months) and Montpellier-UMR SPO (8 following months)

Skills/profile: Doctor in Chemistry or biochemistry of polyphenols with experience of complex matrices. An experience in physical-chemistry or process engineering would also be appreciated.

Technical skills such as UV-visible LC-MS, GC-MS, GC-FID.

Interest or experience in oenology appreciated.

Estimated salary: Between €2,604.47 and €3,040.97 gross monthly (depending on experience)

Envisaged period (to be defined): March 1, 2023- February 29, 2024

To Apply: Send CV and cover letter to:

Cedric.saucier@umontpellier.fr

carine.le-bourvellec@inrae.fr