

Natoli Echo N°2

Août 99

Pensée du jour : "la chimie est à la confection du vin ce que la physique est à la composition musicale".

EDITO

Nous n'en sommes qu'au numéro 2 et nous prenons déjà des habitudes. Il est en effet tentant de répondre aux papiers de fond traités dans l'Echo du Labo. Les aspects fondamentaux concernant les arrêts de fermentation trouvent en effet des applications pratiques évidentes dans la conduite des vinifications. De même, j'espère que le texte de François PENNEQUIN à propos de la prise d'échantillons évitera :

- certaines explications prolongées sur les "fluctuations analytiques",
- des problèmes de représentativité de l'échantillon
- du stress pour le vigneron (et accessoirement pour l'œnologue-conseil).

Il est en effet capital de se concentrer sur l'essentiel : l'élaboration des meilleurs vins possibles. Ce millésime ne nous apportera certainement pas toutes les facilités de 1998. Le travail effectué sur les vignes pendant l'année a déjà fait la différence. La vinification ne pourra qu'amplifier cette donnée incontournable.

Finalement, l'activité œnologique est très morale...

RAPPEL DES OPÉRATIONS FAVORISANT UNE BONNE FERMENTATION

1) L'état des raisins a-t-il une importance ?



Les moûts issus de vendanges pourries contiennent une toxine sécrétée par ce champignon : la botrytine qui inhibe le développement des levures. Une vendange saine fermentera donc toujours mieux qu'une vendange pourrie. Par ailleurs, les vendanges très mûres sont toujours peu fermentescibles. La teneur initiale en sucres, l'alcool progressivement formé sont gênants pour les levures. Mais d'autres constituants, encore mal connus, sont présents dans ce type de vendange et ne favorisent pas l'activité levurienne.

2) Pourquoi sulfiter les moûts ?

Ce sulfitage est appliqué pour sélectionner les microorganismes utiles. Le SO₂ est en effet peu actif sur les levures aux doses traditionnellement utilisées. En revanche, il constitue un frein efficace aux bactéries lactiques et acétiques. Son dosage dépendra de l'état de la vendange et de la population microbienne estimée.

Pour être efficace, le SO₂ devra être parfaitement réparti. Pour cela, une préparation suffisamment diluée dans un peu d'eau sera plus facile à homogénéiser.

NOUS N'INSITERONS JAMAIS ASSEZ SUR CE POINT.



3) Comment préparer les moûts ?

En blancs et rosés, le débouillage ne devra pas être trop drastique pour laisser des éléments nutritifs aux levures.

Dans tous les cas, la température du moût ensemencé devra être compatible avec les besoins de la levure (attention aux températures initiales trop basses !).

4) Levures indigènes ou levures sèches actives LSA ?

Ce débat demeure d'actualité. Pour les blancs et rosés, forcément débouillés, un levurage nous semble indispensable (la population levurienne indigène est majoritairement éliminée dans les bourbes).

Les levures indigènes ont pour avantage leur diversité. Elles sont de ce fait plus adaptables à un milieu donné. En revanche, leur qualité fermentaire globale est toujours une inconnue (production d'acidité volatile, coefficient de transformation des sucres en alcool, formation de mauvais goûts, etc...).

Les LSA sont, elles, sélectionnées sur ces qualités. Elles peuvent pourtant rencontrer de sérieuses difficultés sur des

moûts peu fermentescibles. Elles constituent néanmoins une garantie supplémentaire.

Le reste de cette opposition ne peut être que philosophique. Vous nous excuserez de ne pas y prendre part.

5) Quel dosage en cas de levurage ?



Les levures sont coûteuses. On est donc tenté d'en utiliser peu. Un sous-dosage reste pourtant une grave erreur.

Quitte à apporter des levures, autant les mettre dans des conditions optimales pour qu'elles occupent le terrain et qu'elles n'aient pas à souffrir de la compétition des autres microorganismes.

Un dosage de 10 g/hl est donc un minimum et plus je deviens un vieil œnologue, plus je tends à penser que les premières cuves doivent être levurées à 20 g/hl.

En revanche, une cuve bien levurée en pleine activité fermentaire peut ensuiteensemencer d'autres cuves. L'économie financière se situe plutôt là (mais attention aux ensemencements d'ensemencements...).

6) Comment préparer les LSA ?

C'est certainement une des causes principales des problèmes fermentaires. Les levures doivent être préparées selon une règle simple :

pour 500 g de levures, il faut

5 litres d'eau tiède (30-35 °C)

et 1 kg de sucre.

Toutes les solutions intermédiaires (moût au lieu d'eau, température mal respectée, sucre oublié) ne peuvent conduire qu'à une mauvaise réactivation et donc à des problèmes.

Il faut en effet se mettre à la place des levures sèches. Ces braves bêtes ont été mises en sommeil par déshydratation. Leur réveil doit être chaleureux et sucré (le baiser à la Belle au Bois Dormant, en quelque sorte !).



Le levain ainsi préparé sera ensuite autant que possible allongé 5 à 10 fois dans du moût de la cuve concernée.

Après observation d'une bonne activité, ce levain sera injecté par le bas pour les rouges (dans le liquide) ou posé

délicatement à la surface du moût de blanc, dans la partie la moins froide.

7) Faut-il apporter des activateurs ?

Pour les blancs et rosés, la réponse est simple : OUI, TOUJOURS ! Le risque de carence en azote assimilable est quasi systématique.

Pour les rouges, mon optimisme de jeune œnologue a fait place année après année à une prudence renforcée. Un ajout me semble donc nécessaire dans toutes les caves où les problèmes sont fréquents.

8) A quel moment apporter ces activateurs ?

L'idéal me semble rester en deux applications. Sur les 30 g/hl autorisés du mélange thiamine + azote ammoniacal, un tiers peut être ajouté dans le levain initial (le dopage reste autorisé pour les levures). Les deux tiers restants seront ajoutés après 3-4 jours de fermentation au cours d'une oxygénation.

9) Comment pratiquer cette oxygénation ?

Une bonne partie des aérations pratiquées est mal réalisée. Le moût en fermentation dégage en effet du CO₂. Celui-ci s'accumule au-dessus du moût évitant ainsi un contact avec l'air au cours du remontage.

On peut contourner cette difficulté en :

- mettant en place un jet brisé
- utilisant un petit ventilateur à la surface de ce récipient pour chasser le CO₂.

Le remontage doit présenter au moins le tiers du volume de jus.

Une autre technique est l'injection d'air comprimé (bien vérifier la présence de filtre efficace) ou d'oxygène pur (le coût n'est pas négligeable !).

10) Et les températures de fermentation ?

Eviter les chocs thermiques et les températures trop élevées ou trop basses (à définir avec votre œnologue conseil).

CONCLUSION

En suivant tous ces conseils vous n'éviterez certainement pas quelques problèmes, mais vous les limiterez grandement.

Bonnes fermentations à tous !