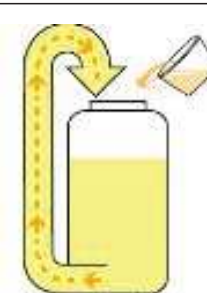


NE PAS ATTENDRE POUR LEVURER

Dès l'encuvage et bien avant l'apparition de dégagements gazeux, la flore indigène se multiplie de façon exponentielle. Plus le délai est long entre encuvage et ensemencement, plus le risque de non implantation de la levure sélectionnée augmente. Par ailleurs, le développement microbien peut alors devenir anarchique... Inutile alors de doubler la dose de levure pour rattraper le temps perdu !

NE PAS VERSER LE CONTENU DU SACHET DE LEVURES DIRECTEMENT DANS LE VIN

L'étape de réhydratation détaillée ci-dessous est obligatoire. Cependant, un protocole particulier peut être indiqué par le fabricant. Il est alors mentionné sur le paquet ; s'y conformer soigneusement.

Étapes	Points Clés
❶ Réhydratation (pour 10 L de moût) • dose à définir en fonction des spécificités de la levure. Ici nous utiliserons 20 g/hL. • utiliser 2g de sucre et 20 mL d'eau à 35-40°C pour 2g de levures. • laisser reposer 20 minutes. • bien agiter et incorporer au moût.	NE PAS UTILISER LE MOUT POUR RÉHYDRATER La flore indigène qu'il contient risquerait de concurrencer les levures sélectionnées en consommant les éléments nutritifs (vitamines, stérols, acides gras, ...). NE PAS DÉPASSER 45 MINUTES DE RÉHYDRATATION Ne pas prendre le risque d'un épuisement du milieu de réhydratation.
❷ Acclimatation	Si la différence de température entre le moût et le milieu de réhydratation dépasse 10°C, il faut IMPERATIVEMENT prévoir une étape intermédiaire de 5 minutes dans un volume de moût identique à celui du milieu de réhydratation et maintenu à une température comprise entre celle de la cuve et celle du milieu de réhydratation.
❸ Ensemencement 	NE JAMAIS UTILISER DE MATÉRIEL DE RÉCOLTE ET DE CHAI À L'HYGIÈNE DOUTEUSE La flore contaminante peut se propager et se multiplier très vite dans le moût. APRÈS ENSEMENCEMENT EN FOND OU EN COEUR DE CUVE, HOMOGÉNÉISER PAR REMONTAGE La colonisation de la totalité du moût par les levures en sera accélérée d'autant. CEPENDANT pour les moûts de blanc et de rosé, l'inoculation se fait à la surface sans homogénéisation.

UN TAUX DE LEVURAGE PLUS ÉLEVÉ NE DISPENSE PAS DE CORRIGER LES CARENCES DU MOÛT EN ÉLÉMENTS VITAUX POUR LA LEVURE

L'azote assimilable est particulièrement important. Cette analyse est effectuée en routine par nos soins sur les contrôles de maturité et les moûts **avant tout départ en fermentation**.

LES LEVURES SONT COÛTEUSES

Raison de plus pour ne pas les gaspiller et respecter ces quelques règles œnologiques fondamentales.