

Les Indispensables

Vitamines B ou Thiamine (développement des levures)

Oxygène (augmente la résistance des levures à l'alcool)

Azote (nourriture pour les levures, influence la population levurienne et la cinétique de la FA)

Support de survie aux levures (bourbes fines, bentonite, cellulose)

Les Inhibiteurs

T°C de fermentation (mortalité des levures ou ralentissement de leur activité)

SO₂ (sensibilité plus ou moins fortes selon les souches de levures)

Cuivre et autres métaux lourds (sensibilité plus ou moins fortes selon les souches de levures)

Sucres (les fortes teneurs en moût inhibe la croissance des levures)

Levures et bactéries indigènes (elles peuvent empêcher un démarrage rapide de la FA)

Ethanol (résistance très variable selon les souches de levures)

Les acides gras octa et décanoïques (produits par les levures)

La fermentation alcoolique

Réhydratation des levures (LSA)

Volume de moût	HL.	5	10	25	50	100
Levures	Gr.	100	200	500	1000	2000
Eau à 35°C	L.	1	2	5	10	20
Sucre	Gr.	100	200	500	1000	2000
Activateurs	Gr.	100	200	500	1000	2000

Incorporation des levures en brassant lentement
Temps d'attente 15 à 20 minutes pour réactivation des levures
Eviter à tout prix les chocs thermiques lors de la mise en cuve
(Ecart de T°C entre levain et cuve < à 10°C)

L'azote assimilable

Moût avec un TAP à 12 %vol. >>> 140 mg/l d'N assimilable
+ 1% vol. d'alcool >>> + 60 mg/l d'N assimilable supplémentaire

Si carence en N assimilable < à 60 mg/l

>>> 1 apport en azote organique: début FA jusqu'à
Densité -20.

Si carence en N assimilable > à 60 mg/l

>>> 2 apports en azote minimum: 1 apport à
réhydratation des levures avec azote organique + 1 à
plusieurs apports en azote minéral à partir de la mi-FA

Ecorces de levures:

Détoxifiant si fin de FA poussive: 10 à 30 g/hl

Préparation en vue d'une FML: 10 g/hl

Débourbage

Si turbidité < 80 NTU, faire apport de support de survie aux
levures: bentonite, cellulose, lies fines

Oxygène

Oxygénation à prévoir entre 1/3 et 2/3 de FA pour reformer
une bonne population levurienne et améliorer leur résistance
à l'alcool

Chaptalisation

Pratiquer des chaptalisations fractionnées et à une
densité > à 1005-1010

OENO
CONSEIL

Oeno Conseil

Route de Saint André

73190 APREMONT

Tél 04 79 28 26 02 – Fax 04 79 28 24 27

oenoconseil@wanadoo.fr