

# Gestion des arrêts de fermentation

## Comment prévenir les arrêts de fermentation ?

**Au vignoble** : par contrôle de la maturité et de l'état sanitaire

- ↘ Vérifier le pH (pH < 3 défavorable aux levures, pH > 3.5 favorable aux contaminations bactériennes)
- ↘ Contrôler les teneurs en sucres et en azote (limiter les concentrations en sucre, compenser les carences azotées)

**Pendant le transport de la vendange** :

- ↘ S'assurer de la désinfection du matériel,
- ↘ Ne pas faire macérer la vendange ni faire stagner les jus dans différents contenants,
- ↘ Protéger la vendange altérée avec du SO<sub>2</sub>



**Au chai** :

- ↘ Trier la vendange,
- ↘ Protéger rapidement avec du SO<sub>2</sub> (dès le fouloir-égrappoir ou à la sortie du pressoir pour les blancs, à raison de 2 à 4 g/hL sur vendange saine et 5 à 10 g/hL sur vendange altérée ; au fur et à mesure du remplissage de la cuve pour les rouges, aux mêmes doses que pour les blancs),
- ↘ Raisonner les opérations pré-fermentaires (éviter les macérations préfermentaires sur vendanges altérées et les débourbages trop poussés)
- ↘ Corriger les carences du moût,
- ↘ Levurer selon les protocoles fournis avec une levure adaptée à votre moût, de bonnes pratiques de réhydratation et une stratégie de nutrition adaptée.

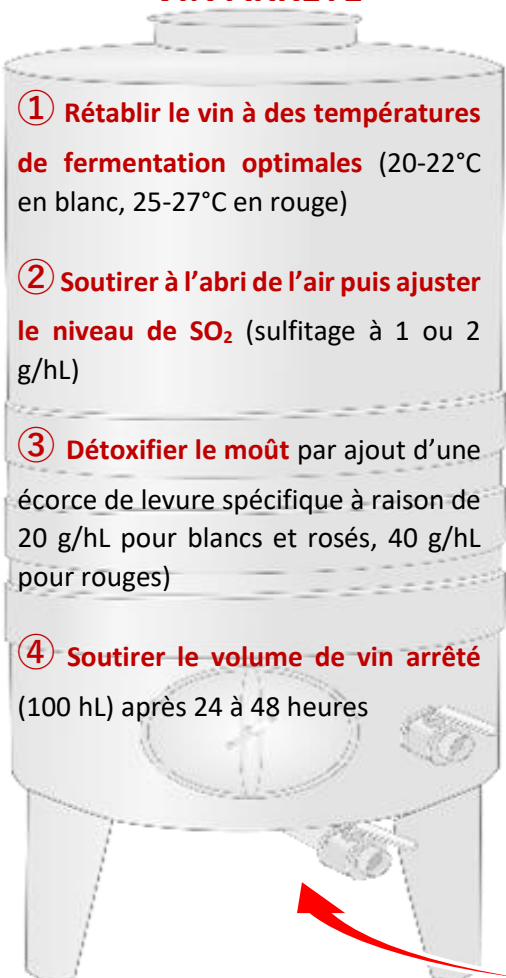


## Que faire en cas d'arrêts de fermentation ?

- ↘ **Analyser la situation** : faire un état des lieux des paramètres œnologiques et microbiologiques du vin arrêté (doser les sucres résiduels, le TAV, l'acidité volatile et l'acide malique) et **intervenir le plus tôt possible** : lors de fermentations languissantes ou arrêtées, le moût est fragilisé et exposé à des risques de contaminations microbiennes ainsi qu'à l'oxydation.
- ↘ **Utiliser la bonne levure** : de préférence une levure fructophile car en fin de fermentation alcoolique il reste davantage de fructose que de glucose. Il est donc important de choisir une levure à la fois tolérante à l'alcool, avec une forte affinité pour le fructose et ayant une capacité fermentaire très élevée.
- ↘ **Optimiser l'implantation de la levure de reprise de fermentation** : protéger le vin arrêté par détoxification, suivre sérieusement le protocole fourni avec la levure de reprise, apporter une nutrition adaptée.

## Protocole général pour un volume de 100 hL de vin arrêté :

### VIN ARRÊTÉ



### LEVAIN DE REPRISE



- ⑤ Réhydrater la levure spécifique choisie (Uvaferm 43 Restart™ de Lallemand ou Actiflore® BO213 de Laffort) selon les préconisations : 30 ou 40 g/hL de levure à réhydrater dans 10 fois leur volume d'eau à 37°C pendant 20 minutes en remuant délicatement.

- ⑦ Quand la densité atteint 1000 (au bout de 48 à 72 heures), incorporer les 5 hL de pied de cuve au vin arrêté et détoxifié. Aérer dès le départ en fermentation.

*Facultatif : incorporation du pied de cuve dans 5 hL de vin arrêté détoxifié avant incorporation au volume global.*

- ⑧ Ajouter 40 g/hL de nutriments azotés.

### PIED DE CUVE

