

# Maîtriser et réussir le levurage

Claudine DEGUEURCE



Le levurage, avec des levures œnologiques sélectionnées, accroît la sécurité de cette étape primordiale de la vinification. Mais la réussite de l'implantation des fermentsensemencés est soumise à un certain protocole. L'utilisation de souche de levure sélectionnée ne dispense en effet pas le vinificateur de respecter les règles usuelles de la gestion de la fermentation alcoolique.

La **fermentation alcoolique** est une phase **essentielle** de la vinification. Elle assure la **transformation des sucres en alcool** et en de **nombreux produits secondaires** (glycérol, acide acétique, acide lactique, esters...) qui déterminent l'arôme secondaire.

Actuellement, les levures sur le marché se présentent sous forme de **Levures Sèches Actives (LSA)**. Ce mode de production des levures œnologiques améliore la qualité du levurage et facilite sa mise en œuvre par le vinificateur.

Cependant, la **réussite du levurage** est étroitement **liée** aux conditions d'**utilisation des ferments** et à **leur environnement**. C'est une opération facile à réaliser, à condition de respecter certaines règles simples (réhydratation, conditions du milieu extérieur : température, acidité, teneur en éléments nutritifs, présence d'autres micro-organismes...). Le vinificateur devra toujours avoir à l'esprit que les levures sélectionnées ne sont en aucun cas un produit chimique comme l'acide tartrique ou la bentonite mais des organismes vivants.

## LSA : l'embaras du choix

Les levures du commerce ont été sélectionnées dans différents pays et différents terroirs, suivant des critères définis par le sélectionneur, en fonction de caractéristiques technologiques et/ou de spécificités régionales.

Aujourd'hui, le nombre important de références de LSA distribuées permet d'augmenter la palette offerte au vinificateur et, donc de diminuer les risques de standardisation du profil. **Ainsi, le praticien pourra opter pour telle ou telle souche, en fonction du millésime, du cépage ou bien du type de profil souhaité.**

## Les clés d'une réhydratation réussie

Quatre éléments doivent être impérativement respectés :

- La **dose de levures nécessaire** (généralement 20 g/hL).
- La **température de l'eau** utilisée pour la réhydratation (35 à 40°C).
- La **durée de réhydratation** (en général 15 à 30 minutes). **Certaines levures** peuvent être utilisées en **saupoudrage direct**.
- Le **moment du levurage** à déterminer en fonction du type de produit élaboré (blanc, rosé, rouge).

**Toutes ces recommandations sont précisées sur le mode d'emploi de chaque LSA.**

## Levurer au bon moment

Pour réussir le levurage, il faut que la population viable apportée par le levain soit au moins 10 à 100 fois supérieure à celle des levures sauvages. La quantité de levures amenée par le levain est de 1 million à 3 millions de cellules par millilitre. **Il convient d'incorporer le levain dans le moût au moment où la population indigène est faible et ne contient pas de SO<sub>2</sub> libre en quantité importante. Si le sulfitage est supérieur à 6-7 g/hL, il peut être préconisé de décaler le levurage (à définir avec votre œnologue-conseil).**

### Autres points importants

- **Ensemencer cuve par cuve.**
- **Éviter les chocs thermiques.** Lorsque la température du moût est inférieure à 18°C, il est conseillé de mélanger le levain à un volume identique de moût pendant 5 à 10 minutes avant l'incorporation.
- **Aérer au cours du deuxième jour de la fermentation alcoolique** pour éviter les fins de fermentation languissantes,
- **Respecter les règles d'hygiène** afin de limiter la concurrence entre les levuresensemencées et les micro-organismes sauvages.

## Pratique du levurage en cas d'arrêt de fermentation

**Les vins en arrêt de fermentation sont particulièrement fragiles. Pour faire redémarrer la fermentation alcoolique, il est possible de préparer un levain de reprise de fermentation.**

Il est recommandé de **faire appel à un œnologue-conseil** pour définir avec lui les moyens de stabiliser et de ré-ensemencer le produit. Pour réaliser un levurage dans cette situation, il est impératif, après la phase de réhydratation, d'acclimater les levures utilisées à l'alcool. Plusieurs protocoles peuvent être employés. Tous nécessitent du temps et une surveillance permanente du moût.

## Bien choisir sa souche

**Le choix des souches doit être raisonné en fonction de plusieurs facteurs :**

- **Nature du cépage et du moût** (cépage blanc, rouge, potentiel polyphénolique),
- **Type de vin recherché** (primeur, vin de garde...),
- **Effet attendu de la souche** (expression aromatique, acidité, composés phénoliques...),
- **Région de production**
- De plus, le levurage est conseillé, voire indispensable, dans les situations suivantes : **thermovinification, vendange froide, traitement fongicide tardif, raisins altérés, arrêt de fermentation.**