

## Fiche n°11

## La stabilité microbiologique

Son but est d'éviter :

- Des **refermentations** en bouteille s'il reste des substrats pour les microorganismes (sucre, acide malique...);
- L'agglomération et donc la formation d'un **dépôt** dans le temps due à une trop grande quantité de microorganismes.

### Quand et comment stabiliser le vin vis à vis des micro-organismes?

- Au cours du processus de vinification, les **soutirages** et le **collage** permettent de diminuer la population de microorganismes,
- La protection avec des doses appropriées de **SO<sub>2</sub>** inhibe également leur activité,
- Des **agents de conservation**, comme l'acide sorbique (sous forme de sorbate de potassium), un antilevurien efficace, peuvent aussi être ajoutés avant la mise en bouteille,
- Les étapes de **filtration** diminuent encore les populations, et la filtration dite stérile assure normalement une mise en bouteille pauvre en microorganismes, voire sans microorganisme.

### Comment savoir si le vin est stable ?

Des tests microbiologiques peuvent être faits en laboratoire, avant et après filtration, afin de déterminer la quantité de microorganismes (levures, bactéries lactiques, bactéries acétiques, etc.) et de juger alors du risque d'instabilité microbiologique (formation d'un dépôt, refermentation ou autre).