

Fiche n°3

**Écoulage et décuvage vin rouge -
Fermentation Malo-Lactique**

- 🍷 Selon volume de vin (> 2000 litres), ne pas hésiter à écouler la cuve la veille, les derniers litres s'écoulant toute la nuit, pour avoir un marc le plus sec possible et faciliter le pressurage.
- 🍷 Si les cuves ne sont pas équipées de vanne de soutirage adaptées (= vanne du haut), ou d'une cage (drains) à l'intérieur de la cuve, alors il y a risque de colmatage lors de l'écoulage par la vanne du bas. Dans ce cas ne pas hésiter à utiliser un tube de soutirage, plongé dans le chapeau de marc et dans lequel sera insérer un boyau pour pomper le jus au maximum :



- 🍷 Bien reposer le chapeau flottant directement sur le vin pour éviter toute oxydation puisque la FA est finie.
- 🍷 Les presses et surtout les fins de presses sont riches en tannins astringents et arômes végétaux : si différence de qualité et que le volume de presses est suffisant (>200 à 300 litres) alors ne pas hésiter à séparer en deux cuves les jus obtenus (gouttes et presses) (les presses représentent environ 10% du volume total). Sinon, assembler directement gouttes et presses.
- 🍷 Pressurage : privilégier les montées en pressions lentes, jusqu'à 2 bars pour les pressoirs pneumatiques, les paliers et les rebêches.

➤ **Si séparation presses et gouttes :**

- Sulfitage régulier des jus de presse à 3 g/hL en sortie de pressoir si densité_{presses} > 1000
- Débourage des presses pendant 12 à 48 h puis soutirage.
- Facultatif : Enzymage des presses (si volume de presses > 200 à 300 litres) : 2 à 5 g/hL Viazym Rouge ou 1.5 g/hL Lysis UC, 1 à 2 heures après le sulfitage.
- Les gouttes seules peuvent aussi être débourbées (12 h) afin de lancer la FML sur des jus plus clarifiés et révéler ainsi le fruit.
- Là aussi, selon volume total (< 2000 litres), assembler gouttes et presses, sinon, élever en 2 cuves différentes gouttes et presses. L'assemblage se fera éventuellement après la FML.

Notes pratiques : les presses de l'ensemble des cépages rouges peuvent éventuellement être assemblées dans la même cuve = cuve presses.

➤ **Si assemblage directement gouttes + presses :**

- Débourage pendant 12 h puis soutirage.

- 🔥 Lancer alors la fermentation malo-lactique (FML) sur du vin idéalement à 22-24°C, puis une fois la FML partie, 17-18°C pendant la durée de la FML.
- 🔥 Ensemencement en bactérie lactique : à voir avec votre œnologue
- 🔥 Suivi de la FML par analyse ou chromatographie
- 🔥 À la fin de la FML, soutirer et sulfiter à 5 g/hL SO₂ (= 10 g/hL métabisulfite de potassium = 100 mL/hL de solution à 5%) (doses à ajuster selon les vins).