

Fiche n°4

Le levurage

Pourquoi leverer ?

Une mise en fermentation rapide des moûts, grâce au levurage, est nécessaire pour assurer leur protection vis-à-vis de l'oxydation et empêcher le développement des micro-organismes indésirables (bactéries ou moisissures).

La maîtrise de la formation de l'écume a été un des arguments les plus démonstratifs en faveur du levurage.

Le levurage systématique avec une levure sélectionnée permet dans la très grande majorité des cas d'obtenir des fermentations complètes, sans autre intervention ou supplémentation des moûts. Par opposition au caractère aléatoire de la fermentation « spontanée », le levurage offre une sécurité vis-à-vis de la plupart des accidents fermentaires, à condition bien sûr d'utiliser une levure correctement sélectionnée.

Une levure sélectionnée doit être faiblement productrice d'acidité volatile et doit permettre d'éviter la production de SO₂ et de composés soufrés indésirables.

La dégustation par un jury d'experts reste, bien évidemment, le caractère essentiel pour effectuer le choix définitif d'une souche de levure.

Le choix d'une préparation levurienne adaptée au type de vin à élaborer doit être réalisé d'une façon rigoureuse sur la base d'une expérimentation préalable et non exclusivement à partir des « références » annoncées sur l'étiquette.

Comment leverer ?

- Diminuer la flore indigène : l'hygiène et le débourage sont les deux opérations prépondérantes pour limiter la population levurienne indigène en vinification en blanc.
- Levurer le plus tôt possible : ensemercer les premiers jus mis en cuve, même si le remplissage n'intervient que 1 ou 2 jours après.

Protocole de réhydratation

Exemple pour 500 g de levure (adapter les quantités et volume au *pro rata* de la quantité de levure utilisée)

Densité de départ < 1110	Densité de départ > 1110
Pour 500 g de Levures Sèches Actives (permet d'ensemencer 2500 litres à 20 g/hL) :	Pour 500 g de Levures Sèches Actives (permet d'ensemencer 1670 litres à 30 g/hL) :
➤ Dissoudre les levures dans 5 Litres d'eau à 35°C.	➤ Dissoudre les levures dans 5 Litres d'eau à 35°C.

Après homogénéisation, les levures ainsi réhydratées sont laissées à température ambiante pendant 20 à 30 minutes puis ajouter 2,5 Litres du produit à faire fermenter pour **acclimater** les levures (sucres et température). Laisser en activité pendant 10 à 15 minutes et reproduire l'opération au besoin (acclimatation température).

Incorporer alors dans la cuve à faire fermenter :

- Directement sur le moût, par le haut, pour une fermentation en phase liquide (blanc, rosé, cidre...)
- En fond de cuve, eu début du remplissage pour une fermentation en phase solide (rouge)

S'assurer que la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C.

Si ce n'est pas le cas, acclimater le levain, en lui ajoutant progressivement 1 à 2.5 litres de moût pour diminuer la température. Attendre de nouveau 10 minutes avant d'incorporer dans la cuve. Renouveler au besoin si la différence de température excède 10°C.