

Vinification d'un moût à fort degré potentiel

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



Le fort degré potentiel d'un moût peut engendrer des difficultés lors des fins de fermentations. Il est donc important de tout mettre en œuvre pour que celles-ci se passent bien et soient complètes. Une levure en état de stress produit plus de composés indésirables et moins de composés d'intérêt tels que les arômes. Dans ces conditions, le risque de FA languissante ou d'arrêt est réel, provoquant un vide biologique, favorisant l'implantation de *Brettanomyces*.

Nous allons voir au cours de cette note **les cinq points clés** à ne pas négliger afin de mettre les levures dans les meilleures conditions fermentaires.

1. Le choix de la levure

- ⇒ Sélectionner une levure résistante à l'alcool, jusqu'à 16%vol
 - **Excellence XR (20 g/hl)**
 - **Excellence DS (20 g/hl)**

2. Bonne réhydratation des levures

⇒ Apporter **Oenostim** ou **Goferm (30g/hl)**, lors de la réhydratation des levures dans 10 fois son poids d'eau. Ces produits, riches en facteurs de développement et de survie, vont permettre de réaliser une implantation franche et une résistance plus haute aux forts degrés potentiels.

3. Nutrition azotée adaptée et raisonnée au cours de la FA

⇒ En fonction du TAVP et suite à l'analyse de l'azote assimilable, il convient d'adapter les apports azotés (nous consulter). Concernant Excellence XR et DS elles n'ont pas de besoin particulier, ce sont des souches ayant des besoins dits moyens.

- ⇒ Fractionner l'apport en fonction de la carence
 - Si Nass > 100 mg/l : apport d'**Optiflore 10 à 30g/hl à 1060**
 - Si Nass < 100 mg/l : apport **Vitarment 10 à 20g/hl au levurage**
apport **Optiflore 10 à 30g/hl à 1060**

4. Gestion thermique durant la phase de FA

⇒ Attention aux fortes variations de températures qui vont avoir un effet inhibiteur sur les levures d'autant plus qu'elles seront dans un milieu riche en alcool.

5. Agir en cas de FA languissante

⇒ En cas de FA languissante : **Flor'Protect 20 à 40 g/hl** ou **Actibiol 40 à 60 g/hl** et brasser les jus en fermentation en passant par le marc (pour les rouges) + apport de **SO₂ à 2g/hl** de jus.