

### Eviter le choc thermique du levurage

Après réhydratation, la température du levain est d'environ 35-37° alors que le moût est généralement à des températures inférieures ou très inférieures, en particulier en vinification en blancs ou en rosés, mais aussi après macération préfermentaire des vendanges rouges.

Si les levures subissent un choc thermique (différence de températures supérieure ou égale à 10°) leurs performances sont altérées et le moût sera exposé à des troubles fermentaires et/ou à l'apparition de mauvais goûts.

Il est donc indispensable de prévoir une étape intermédiaire entre la préparation du levain et le levurage, afin d'acclimater les levures à la température du moût.

Ceci se fait très simplement et en quelques minutes en ajoutant la quantité nécessaire et suffisante de moût au levain.

Il est possible de s'aider du tableau ci joint (pour des volumes de suspension de levures supérieurs à 10 litres, il suffira de respecter les proportions) :

#### **Volume de moût à apporter pour 10 Litres de levain :**

Température du moût	Volume de moût à ajouter au levain	Observations
≤ 15°	20 Litres	La différence de températures étant importantes, il est préférable d'ajouter le moût en deux fois.
16 – 20°	15 Litres	
21 – 25°	10 Litres	
≥ 26°	Le moût peut être directementensemencé.	