

## Bonnes pratiques pour relancer une fermentation arrêtée



### 🕒 Pourquoi ?

- Une fermentation alcoolique languissante ou bloquée peut être évitée par des moyens préventifs (bonnes pratiques de réhydratation, protection et nutrition des levures). Cependant, certains facteurs physico-chimiques du vin restent incontrôlables et des accidents de maîtrise peuvent survenir, causant des difficultés de fermentation alcoolique.
- Une reprise de fermentation alcoolique est un processus long qu'il faut optimiser sous peine de dépenses de temps et d'argent inutiles.

### Les points-clés



🕒 **INTERVENIR TÔT** : le protocole de reprise est un processus long durant lequel le vin arrêté ou subissant une fermentation languissante est à la fois vulnérable vis-à-vis des contaminations microbiologiques et de l'oxydation. Il faut donc le mettre en œuvre rapidement, dès que la fermentation se révèle problématique.



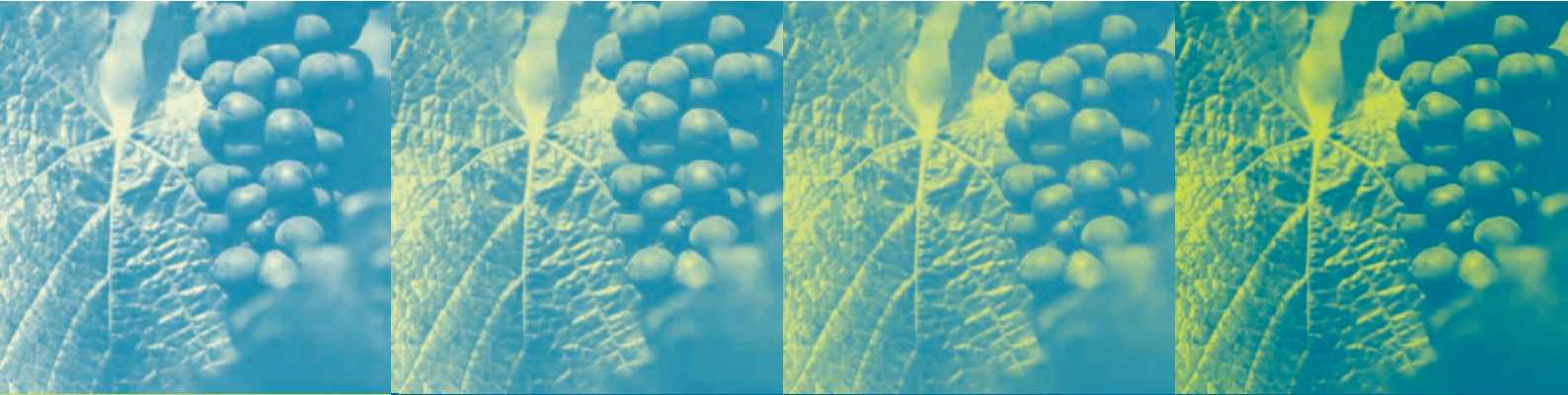
🔬 **UTILISER UNE LEVURE FRUCTOPHILE** : en cas d'arrêt de fermentation, il reste généralement bien davantage de fructose à fermenter que de glucose. Or, les levures classiques consomment préférentiellement le glucose. Il faut donc mettre en œuvre une levure qui aura tendance à mieux consommer ce fructose résiduel.



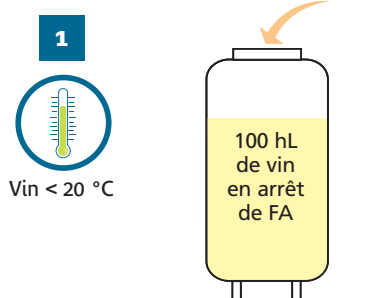
🔬 **NE PAS FAIRE D'IMPASSE SUR PROTECTION ET NUTRITION** : un vin arrêté en fermentation alcoolique est un milieu réfractaire à l'implantation et au développement des levures. Il faut donc protéger la levure de reprise avec un protecteur NATSTEP® et la nourrir avec un nutriment complexe composé de levures inactivées.



🔬 **FAIRE UN BILAN ANALYTIQUE COMPLET** : avant de se lancer dans un protocole de reprise de fermentation, il est important de connaître au mieux son vin. Certains paramètres comme le titre alcoométrique, la quantité de sucres fermentescibles restants, l'acidité volatile et l'acide malique, doivent être connus. De même, une analyse microbiologique peut s'avérer intéressante pour connaître les populations en présence.

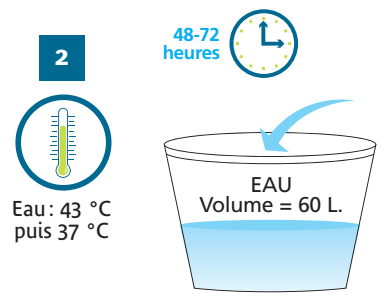


## Redémarrer une fermentation arrêtée en 5 étapes



### 1. Préparer le vin arrêté :

- SO<sub>2</sub> : 2-6 g/hL selon analyse.
- Écorces de levures : 2 kg (vins blancs et rosés) - 4 kg (vins rouges).
- Soutirer le vin après 48-72 heures.

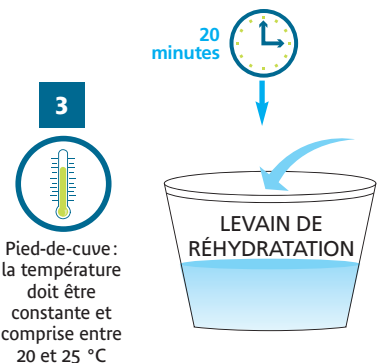


### 2. Réhydrater les levures :



- Protecteur de levures **NATSTEP®** (**Goferm protect®**) : 3 kg
- Levure **UVAFERM 43 YSEO®** : 3 kg

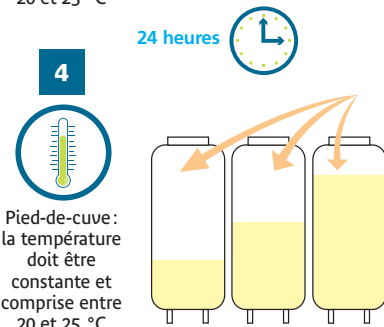
• Note : attendre que la température soit descendue à 37 °C avant d'ajouter la levure, puis mélanger doucement et laisser reposer 20 minutes.



### 3. Préparer le pied-de-cuve initial :

Ajouter au levain de réhydratation :

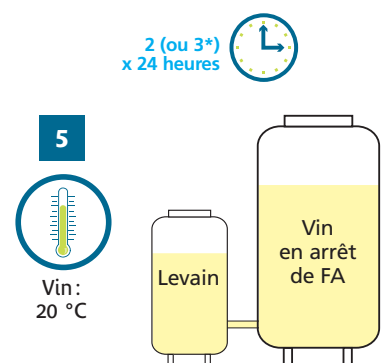
- Eau (température ambiante) : 90 L
- Vin : 60 L (ajout progressif)
- Sucre : 15 kg
- **Fermaid E®** : 120 g



### 4. Réaliser les étapes d'acclimatation successives par ajout de vin, eau, sucre et nutriment dans le pied-de-cuve :

à l'étape : ajout de :	Étape a) durée : 24 heures	Étape b) durée : 24 heures	Étape c)* durée : 24 heures
Vin arrêté	1,5 hL	4,65 hL	10 hL
Eau (température ambiante)	90 L	60 L	0
Sucre	30 kg	30 kg	0
Fermaid E®	240 g	500 g	0

\* étape c) : facultative, uniquement sur vin très difficile.



### 5. Incorporer le pied-de-cuve acclimaté au vin arrêté.



19, rue des briquetiers  
B.P. 59  
31702 Blagnac CEDEX  
Tél. : +33(0)5 62 74 55 55  
Fax : +33(0)5 62 74 55 00  
www.lallemmandwine.com