



Réussir la co-inoculation levures/ferments malolactiques : vinification en rouge



► Pourquoi ?

- Co-inoculer un moût en levures et ferments malolactiques permet d'accélérer le départ en fermentation malolactique (F.M.L.) ou de la rendre possible dans des cas difficiles.
- Ce gain de temps peut être décisif pour l'élaboration de vins primeurs et/ou à rotation rapide, mais aussi pour limiter les risques de développement de *Brettanomyces* et bactéries indigènes d'altération.

Les points-clés



► SUR QUELS MOÛTS ?

- moûts destinés à des vins rouges primeurs ou nécessitant une mise sur le marché rapide ;
- moûts à pH élevé (> 3,6) : ces vins sont sensibles aux altérations microbiennes ; la présence précoce de ferments sélectionnés réduira les risques de déviations ;
- cas récurrents de contamination par *Brettanomyces*.



- #### ► BONNE GESTION DU DÉVELOPPEMENT DES LEVURES :
- protection et nutrition complexe des levures doivent être mises en œuvre pour éviter tout arrêt de fermentation alcoolique (F.A.) et pour favoriser la F.M.L.



- #### ► AVOIR UNE MAÎTRISE THERMIQUE :
- des températures de fermentation trop élevées sont préjudiciables à la fois aux levures et aux ferments malolactiques.



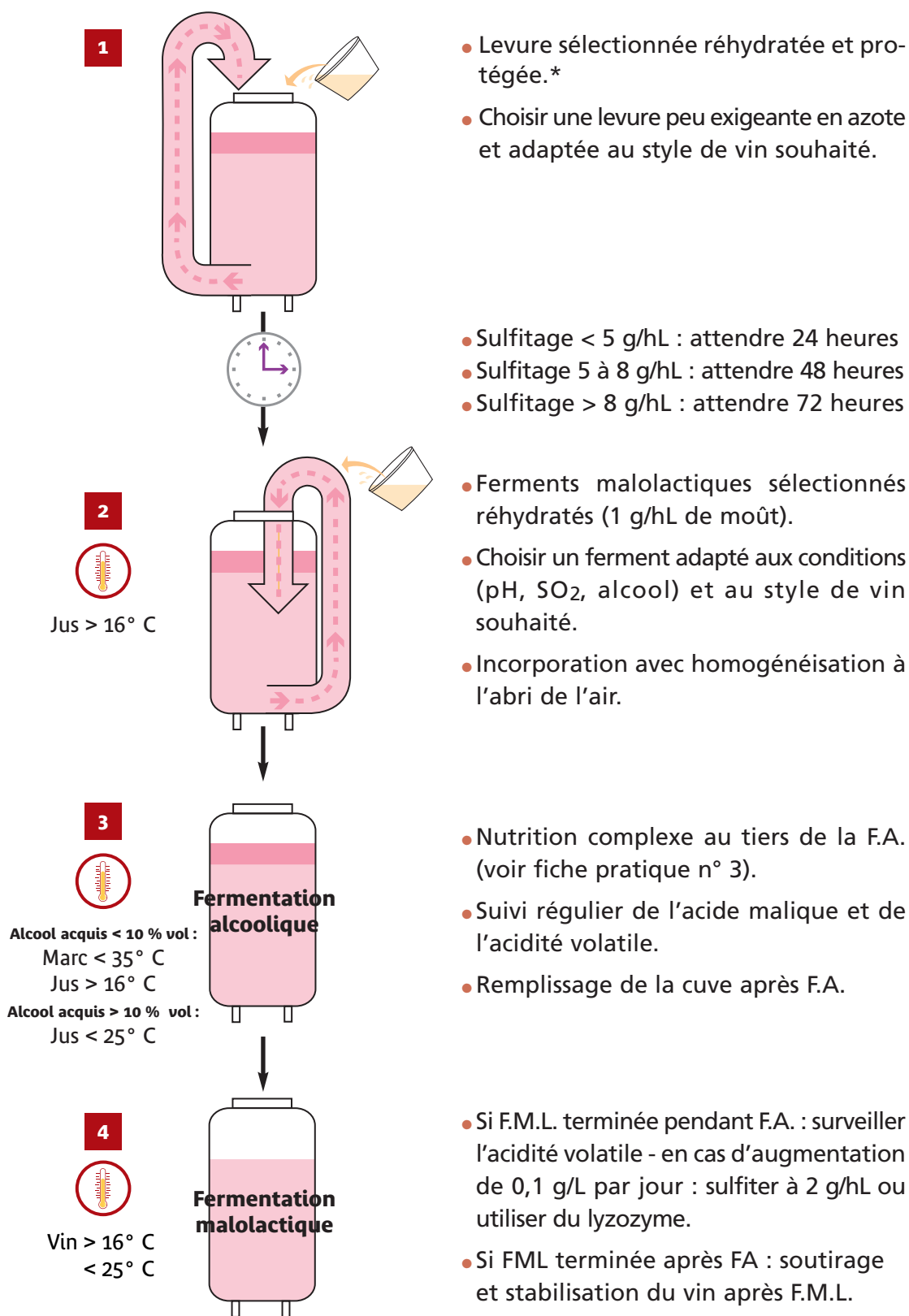
- #### ► ÉVITER LES DEGRÉS ALCOOLIQUES POTENTIELS TROP ÉLEVÉS (> 14 % VOL) :
- ces vins présentent davantage de risques de fin de fermentation alcoolique difficile.



- #### ► ÉVITER LES SULFITAGES EXCESSIFS :
- le SO₂ tue rapidement les ferments malolactiques. Ne pas mettre en œuvre la co-inoculation levures/ferments malolactiques si la vendange est altérée.



La co-inoculation pour vins rouges



LALLEMAND

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.lallemandwine.com

*Se reporter aux fiches pratiques n°1 et n°2 pour la réhydratation des levures et leur protection.