



Bonnes pratiques de réhydratation des levures sélectionnées

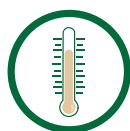
► Pourquoi ?

- Bien réhydrater et ensemercer, c'est s'assurer que l'on n'achète pas des levures pour rien.
- La réhydratation est une étape cruciale pour la survie et l'efficacité des levures sélectionnées.

Les points-clés



- **NE PAS UTILISER DE MOÛT** en début de réhydratation : à ce stade-là, les levures sèches ne sont pas prêtes à affronter les conditions agressives du moût (levures indigènes, SO₂, pH, température, sucres, etc...). Il faut les laisser doucement « se réveiller » dans de l'eau.



- **SURVEILLER LA TEMPÉRATURE** du levain et du moût. Les levures sont très sensibles aux variations de température. L'usage d'un thermomètre doit être systématique pour chaque étape de la réhydratation.



- **ADAPTER LA DOSE** de levures au moût à ensemercer. Augmenter le dosage en cas de :
- vendange altérée,
 - présence récurrente ou soupçonnée de *Brettanomyces*,
 - degré alcoolique potentiel > 13 % vol.
- Dose minimale : 20 g/hL



- **UTILISER SI NÉCESSAIRE* UN PROTECTEUR DE LEVURES** qui agit dès la réhydratation, fournissant une protection qui favorisera la levure sélectionnée en début et fin de fermentation.



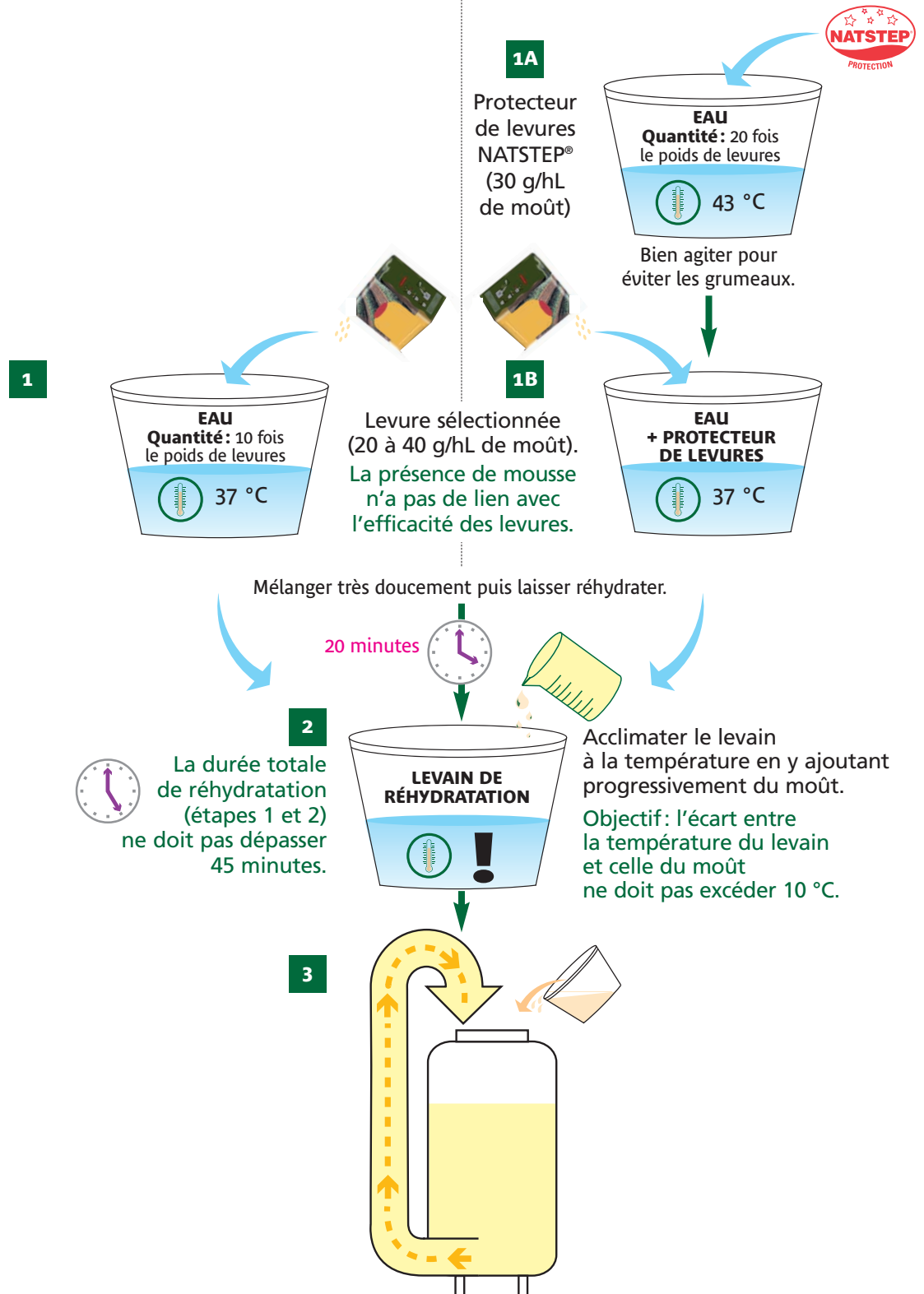
- **LEVURER JUSTE APRÈS LE REMPLISSAGE DE LA CUVE.** En effet, pour s'assurer de la bonne implantation des levures sélectionnées et de leur prédominance par rapport à la flore indigène, il est préférable d'ensemencer le plus tôt possible.



Le levurage étape par étape

Le levurage classique

Le levurage sécurisé



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