

## Communiqué de presse

Juillet 2022

Depuis le développement des levures sèches actives en œnologie, la bonne pratique de mise en œuvre consiste à les réhydrater dans de l'eau à 37°C pendant une courte durée, avant leur inoculation dans le jus ou le moût à fermenter. L'objectif de cette étape de réhydratation est de tirer parti du meilleur de la levure qui a été choisie par le vinificateur pour contribuer à la qualité de son vin.

Si cette étape peut parfois être perçue comme contraignante à mettre en œuvre, elle est cependant nécessaire pour restaurer toutes les capacités métaboliques de la levure préalablement séchée, ceci afin d'assurer ses performances fermentaires notamment en termes de durée et de sécurité, mais aussi assurer sa capacité à révéler le potentiel aromatique et qualitatif du raisin. Des études le démontrent depuis plus de 40 ans.

Face à la nouvelle tendance de voir arriver sur le marché des levures sèches dites « à inoculation directe » et supposées ne pas avoir besoin de réhydratation, nous avons mis en place des plans d'expérience rigoureux avec ces levures concernées en comparaison avec des LSA dites « classiques » pour lesquelles la réhydratation est préconisée. Pour chacune de ces levures, nous avons ainsi comparé leur performance globale (à la fois au niveau sécurité et performance fermentaire et au niveau métabolisme aromatique en lien avec la qualité des vins) selon différents modes de mise en œuvre (avec ou sans réhydratation).

Les résultats ont montré que pour toutes les LSA testées (y compris celles supposées et promues comme pouvant se passer de l'étape de réhydratation), la pratique de la réhydratation à 37°C reste la plus efficace si une fermentation alcoolique complète est souhaitée et qu'une expression aromatique optimale est recherchée.

Cette étude a clairement mis en évidence que sans réhydratation, les LSA n'ont pas la même vitalité pendant la fermentation alcoolique que les levures correctement réhydratées, ce qui impacte directement leurs performances et leur métabolisme car elles se trouvent dans un état physiologique dégradé. Ce nouveau critère de « vitalité » est apparu comme un indice particulièrement pertinent pour évaluer et anticiper l'activité levurienne, au niveau sécurité fermentaire et métabolisme aromatique des levures, lié à la qualité finale des vins.

En résumé, si la simplification de la mise en œuvre peut sembler séduisante sur le papier, elle est associée à une augmentation des risques de fermentation alcoolique languissante, voire d'arrêts de fermentation, ainsi qu'à une diminution de la qualité sensorielle des vins, et ce, quelles que soient les levures utilisées (affichées ou non comme adaptées à une non-réhydratation) et leur mode de production.

**Les résultats de cette étude permettent donc de conclure que dans un objectif de qualité des vins, l'étape de réhydratation des levures sèches actives reste la pratique optimale de mise en œuvre des levures sèches actives ; et que les protocoles de mise en œuvre sans réhydratation ne peuvent pas être considérés comme un progrès technologique et qualitatif pour la filière vins.**