



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.



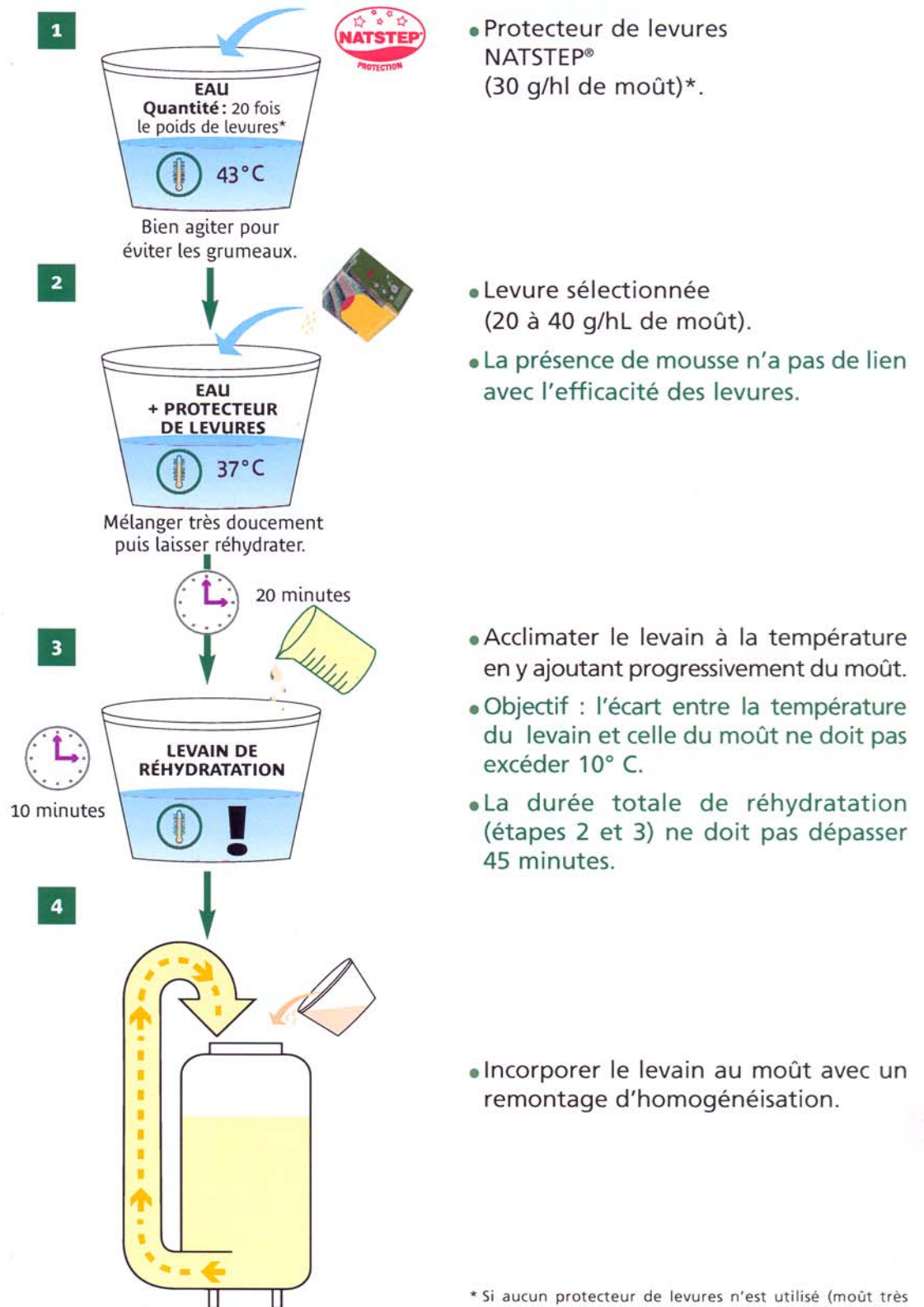
- **ADAPTER LA DOSE** de levures au moût à ensemercer.
Augmenter le dosage en cas de :
- vendange altérée,
 - présence récurrente ou soupçonnée de *Brettanomyces*,
 - degré alcoolique potentiel > 13 % vol.
- Dose minimale : 20 g/hL
Dose maximale : 40 g/hL



- **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.

* Pour raisonner l'utilisation d'un protecteur de levures, se reporter à la fiche pratique n°2 « Sécourir la fermentation alcoolique : la protection des levures ».

Le levurage en 4 étapes



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

* Si aucun protecteur de levures n'est utilisé (moût très fermentescible), ramener la quantité d'eau à seulement 10 fois le poids de levures et passer directement à l'étape 2.