



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

► 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 fruités et/ou à rotation rapide, mais aussi pour réaliser la F.M.L. dans un milieu moins oxydatif, ce qui limite la production d'odeurs beurrées et éventées.

Les points-clés



► SUR QUELS MOÛTS ?

- moûts destinés à des vins blancs fruités ou nécessitant une mise sur le marché rapide ;
- moûts à bas pH (3,1 à 3,3) : la co-inoculation augmente les chances de départ en F.M.L. ;
- pour démarrer la F.M.L. tant que le chai et le vin ne sont pas à une température trop basse.



- #### ► 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.

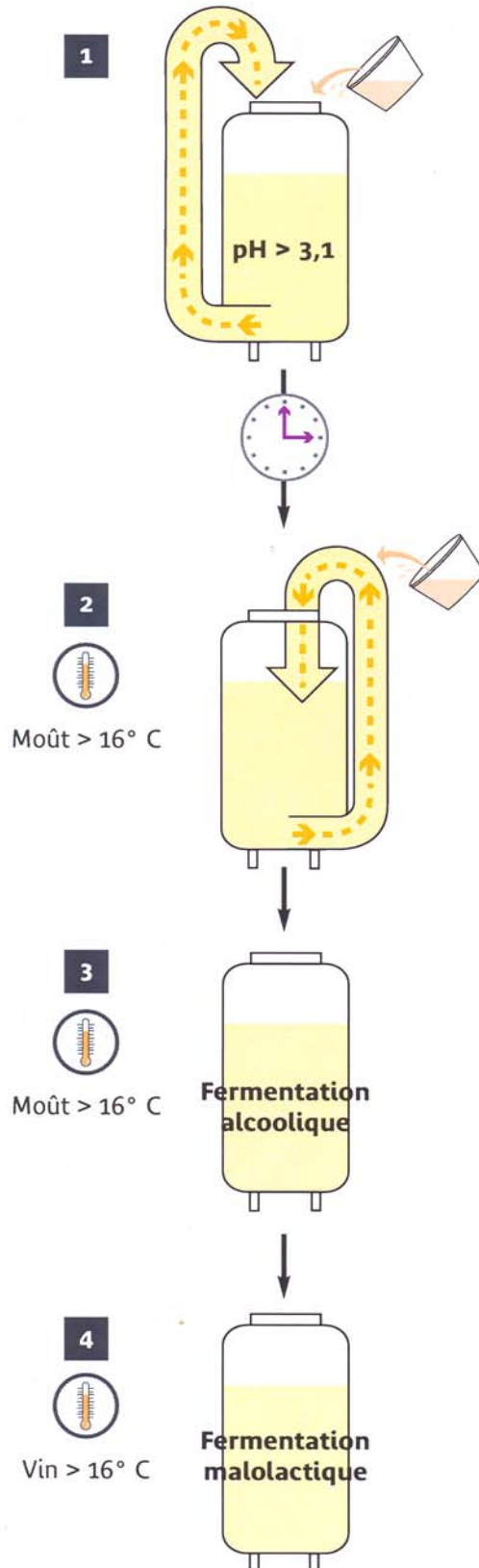


- #### ► ÉVITER LES DEGRÉS ALCOOLIQUES POTENTIELS TROP ÉLEVÉS (> 14 % VOL) :
- ces vins présentent davantage de risques de fin de fermentation alcoolique difficile.



- #### ► 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 blancs



- Levure sélectionnée réhydratée et protégée.*
- Choisir une levure peu exigeante en azote et adaptée au style de vin souhaité.

- Sulfitage < 5 g/hL : attendre 24 heures
- Sulfitage 5 à 8 g/hL : attendre 48 heures
- Sulfitage > 8 g/hL : attendre 72 heures

- Ferments malolactiques sélectionnés réhydratés (1 g/hL de moût).
- Choisir un ferment adapté aux conditions (pH, SO₂, alcool) et au style de vin souhaité.

- Incorporation avec homogénéisation à l'abri de l'air.

- Nutrition complexe au tiers de la F.A. (voir fiche pratique n° 3).

- Suivi régulier de l'acide malique et de l'acidité volatile.

- Remplissage de la cuve après F.A.

- Si F.M.L. terminée pendant F.A. : surveiller l'acidité volatile - en cas d'augmentation de 0,1 g/L par jour : sulfiter à 2 g/hL ou utiliser du lysozyme.

- Si FML terminée après FA : soutirage et stabilisation du vin après F.M.L.

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

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