

## Une nouvelle levure sèche active pour les reprises de fermentation alcoolique : Rhône L4473

*Parmi les techniques possibles pour relancer un moût en arrêt*

*de fermentation alcoolique, l'emploi d'une levure sèche active performante*

*peut s'avérer nécessaire. Inter Rhône a sélectionné récemment*

*une nouvelle souche : Rhône L4473.*

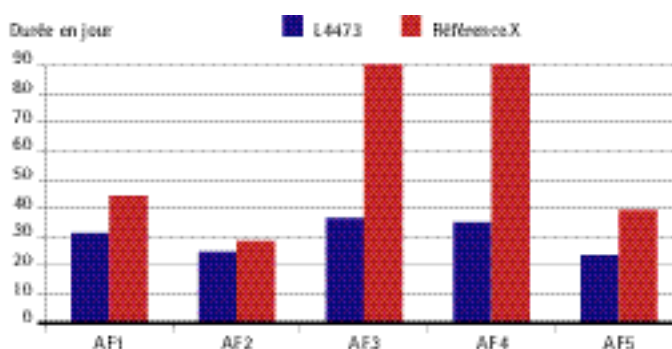
**La sélection** de la nouvelle levure Rhône L4473 pour la reprise de la fermentation alcoolique s'est faite en trois étapes. Première étape, Inter Rhône a mis en place un programme de sélection de levures aptes à la reprise de la fermentation alcoolique. A partir d'une trentaine de souches de sa collection, des microvinifications ont été réalisées en laboratoire sur quatre vins en arrêt de fermentation. Deuxième étape et suite à ces essais, la souche de levure donnant les meilleurs résultats (L4473) fut produite sous forme de levure sèche active (LSA) par la société Lallemand. Elle a pu ainsi être comparée aux meilleures souches de reprise de la fermentation alcoolique actuellement commercialisées. Pour ces essais réalisés en minivinification, deux LSA se sont distinguées positivement : une LSA X (qui servira de référence) et L4473.

Enfin, troisième étape, sur 10 vins en arrêt de fermentation alcoolique ayant des caractéristiques analytiques différentes, des essais comparatifs ont été menés avec ces deux souches à l'échelle pilote. La souche de levure L4473 a épuisé huit fois sur dix les sucres plus rapidement que la souche de référence X (voir le graphique 1 avec les résultats sur les 5 premiers essais). A noter que cette dernière n'a pas relancé la fermentation sur 5 vins testés.

En parallèle, des essais dans les conditions de la pratique ont été réalisés dans différentes caves de la Vallée du Rhône avec la souche L4473 : elle a donné toute satisfaction à ses utilisateurs en terminant rapidement la fermentation. Suite à ces résultats probants, Inter Rhône a décidé de fournir



*Une recherche très finalisée, menée par Inter Rhône*



Essai de reprise de la fermentation alcoolique sur cinq vins - minivinifications 1998

Graphique 1

aux professionnels, pour les prochaines vendanges, cette nouvelle souche de reprise de la fermentation alcoolique. Utilisée avec un protocole de réensemencement adapté (il est indispensable d'effectuer des étapes d'acclimatation pour relancer la fermentation alcoolique, quelle que soit la LSA utilisée – voir tableau 1 ci-dessous), cette souche constitue un outil efficace ●



*La souche Rhône L4473 :  
un nouvel outil à la disposition  
des vinficateurs*

Levurer à 10 g/hl selon le schéma suivant

Étapes	Opérations	T. en °C	Durée
Réhydratation	1 kg de LSA* ↓ 10 litres d'eau	37°	20 mn
Acclimatation au milieu alcoolique	10 litres de la suspension de levures + 3 kg de sucre + 200 g d'acide tartrique + 5 litres de vin + 12,5 litres d'eau + 100 g de phosphate di-ammonique + 5 g de thiamine  ≈ 30 litres de suspension	20°	24 h
Préparation du levain	30 litres de levures acclimatées + 20 kg de sucres (seulement si le vin contient moins de 10 g/l de sucre) + 2 kg de phosphate di-ammonique + 460 litres de vin  ≈ 500 litres de levain  <i>Aérer 1 fois par jour</i>	15° à 20°	<i>Mesurer la densité une fois par jour Passer à l'étape suivante lorsque la densité a diminué de 5 points</i>
Levurage	500 litres de levain ↓ 100 hl de vin	15° à 20°	Temps nécessaire pour obtenir la fin de la FA

\* LSA : Levures Sèches Actives

**Levurage d'un moût en arrêt de fermentation alcoolique**

Tableau 1