

Pied de cuve « A » : sélection des levures indigènes

Objectif :

Sélectionner des levures indigènes de type « non apiculées » pour le pied de cuve « B ». Pour cela nous devons faire un moût en fermentation avec 6 ° d'alcool acquis au minimum afin d'éliminer naturellement les levures non désirables.

Réaliser le protocole sur vendange saine

Matériel :

- 1 contenant à couvercle pour mettre la vendange éraflée.
- 1 canne chauffante d'aquarium
- 1 bulleur d'aquarium
- 50 g de phosphate d'ammonium

Mode opératoire :

- Placer dans le contenant la vendange entière (Jus+Marc) éraflée, la canne chauffante (27°) et les 50 g de phosphate d'ammonium
- Laisser l'ensemble partir en fermentation spontanée
- A – 10 points de densité sortir le marc pour ne garder que le jus et fermer non hermétiquement le contenant. Ajouter le bulleur.
- Laisser perdre au minimum 60 points de densité avant utilisation pour ensemer le pied de cuve « B »
- Pour entretenir ce pied de cuve, remettre régulièrement du moût et éviter de descendre en dessous de 1000 en densité.

Pied de cuve « B » : multiplication des levures indigènes

Objectif :

Multiplier les levures indigènes du pied de cuve « A » afin d'ensemencer la vendange : il faut 1,5 millions de levures viables par ml de vendange en cuve pour un départ rapide en FA.

Matériel :

- 1 cubi de 60 litres (préférer un contenant de faible diamètre et de grande hauteur)
- 1 bulleur d'aquarium
- 1 cannes chauffantes d'aquarium
- 40 litres de moût ramené à une densité d'environ 1040 / 1050
- 20 litres de pied de cuve « A »
- 50 g de phosphate d'ammonium
- 50 mg de thiamine

Mode opératoire :

- Placer dans le cubi le moût (ramener à 1040/1050), les 20 litres de pied de cuve « A » les cannes chauffantes (27/28°C) le bulleur et les activateurs de fermentation.
- Si le pH est trop bas (< 3,1) il est préférable de le rectifier (bicarbonate de potassium) pour viser un pH autour de 3,3.
- Au bout de 12 heures, vérifier la densité, déguster (pour vérifier qu'il n'y ait pas de déviation aromatique) et faire un comptage des levures au microscope.
- En fonction de la concentration et en l'absence de déviation aromatique, réincorporer le pied de cuve dans une partie ou la totalité de la cuve (objectif 1,5 millions/ml dans la cuve).