

IONYSTM_{WF} - levure acidifiante

Vin :
Cépage :
Date :



1/ Paramètres de la vendange

	Résultats	Limites
SO ₂ total ou sulfitage envisagé (g/hL)		<4 g/hL
Température vendange à l'inoculation (°C)		Si MPF : >10°C, 2 jours maximum Remonter rapidement la température à 17°C ou plus.
Température de fermentation (°C)		Entre 17 et 28°C
Alcool potentiel (% vol)		<15.5% vol
Azote assimilable (YAN)		Nutrition systématique à adapter en fonction du résultat de YAN
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /L)		Valeur à noter pour évaluer le résultat
Acide malique (g/L)		Valeur à noter pour évaluer le résultat
Acide tartrique (g/L)		Valeur à noter pour évaluer le résultat
pH		Valeur à noter pour évaluer le résultat
Potassium (mg/L)		Valeur à noter pour évaluer le résultat

2/ Préparation / incorporation de IONYS_{WF}TM et conduite de fermentation

	Oui	Non
Température de l'eau (volume [L]= 20 fois le poids de levure [en kg]) : entre 35 et 39°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dans l'eau de réhydratation, ajout d'Actiprotect+ (protecteur de levure) : 30 g/hL. Puis mélanger fortement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Incorporation de IONYS _{WF} TM dans l'eau : 25 g/hL. Puis mélanger doucement pour rompre les grumeaux. Attendre 20 min.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acclimatation progressive des levures à la température du moût à inoculer si celui-ci est froid, par ajout dudit moût : la différence de température entre la suspension de levures et le moût doit être inférieure à 10°C. Durée : 10-20 min.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Incorporation des levures puis homogénéisation dans la vendange juste après remplissage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remontée rapide de la température vendange/moût à minimum 17°C, puis conservation à T>17°C pendant la fermentation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tout début de fermentation, ajout de nutriment: ACTIVIT 0 ou DAP (cocher la case correspondant à la dose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Si YAN >140 mg/L : 10 g/hL	<input type="checkbox"/>	
- Si YAN entre 110 et 140 mg/L : 15 g/hL	<input type="checkbox"/>	
- Si YAN <110 mg/L : 25 g/hL	<input type="checkbox"/>	
Au tiers de la fermentation (chute de 30 points de densité), ajout de nutriment ACTIVIT 0 et/ou phosphate diammonique :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Si YAN >140 mg/L : 15 g/hL + 20 g/hL (ou 30 g/hL DAP seul)	<input type="checkbox"/>	
- Si YAN entre 110 et 140 mg/L : 15 g/hL + 25 g/hL (ou 35 g/hL DAP seul)	<input type="checkbox"/>	
- Si YAN <110 mg/L : 15 g/hL + 25 à 50 g/hL (ou 35-55 g/hL DAP seul)	<input type="checkbox"/>	
Au tiers de la fermentation (chute de 30 points de densité), incorporation d'oxygène (7-10 mg/L), par ajout mesuré ou remontage aéré au moins du volume complet de la cuve	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3/ Contrôle des résultats

	Résultats
Durée phase de latence éventuelle avant départ en fermentation (jours)	
Cinétique fermentaire	Tableau ou graphe de suivi des densités quotidiennes
Odeur d'éthanal en cours de fermentation (normale – disparaît en fin de FA) : présence ou absence	
Densité au moment du premier ajout de nutriment	
Densité au moment du second ajout de nutriments	
Acidité totale après fermentation alcoolique (g H ₂ SO ₄ /L)	
Acide malique après fermentation alcoolique (g/L)	
Acide tartrique après fermentation alcoolique (g/L)	
pH après fermentation alcoolique	
Potassium après fermentation alcoolique (mg/L)	
Acidité volatile après fermentation alcoolique (g H ₂ SO ₄ /L)	
Autres remarques/analyses	