



ALTERNATIVES VITICOLES

N° 23
24/10/2018

Bulletin technique collectif rédigé par l'équipe viticole de la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire pour l'ensemble des vignerons du 37

Des conseils pour vous accompagner dans vos décisions et vos stratégies

SOMMAIRE

STRATÉGIES LORS D'UN RALENTISSEMENT OU D'UN ARRÊT DE FERMENTATION ALCOOLIQUE

FIN DES FERMENTATIONS



La matière première de ce millésime 2018 est très qualitative avec une bonne maturité. Exceptées quelques parcelles à destination de moelleux, tous les raisins sont récoltés.

Malgré une très belle qualité des raisins, **les moûts sont fragiles et facilement oxydables.**

Les forts degrés souvent observés s'accompagnent d'une faible acidité et compliquent le travail des levures. Des ralentissements de fermentations alcooliques (FA) s'observent à travers le vignoble sur les blancs et les rosés initialement riches en sucre.

Ces degrés élevés et ces faibles acidités peuvent poser des problèmes pour la vinification en rouge. Ce milieu est très favorable aux microorganismes de déviation (brettanomyces), mais aussi aux bactéries lactiques qui peuvent partir spontanément au cours de la FA.

Il faut être vigilant et réactif.

L'acidité volatile monte dangereusement dans de nombreuses situations.

STRATÉGIES LORS D'UN RALENTISSEMENT OU D'UN ARRÊT DE FERMENTATION ALCOOLIQUE

Ralentissement de la fermentation alcoolique, sans départ de fermentation malolactique (FA)

1. Ajout d'écorces de levures pour détoxifier le milieu (40 g/hl max).
2. Dans le cas des rouges, décuvage et ajout possible d'une partie des jus de presse, très fermentescibles pour relancer la FA.

Arrêt de fermentation alcoolique (FA) = la densité ne bouge plus depuis au moins 2 jours

1. Analyse des sucres résiduels, de l'acide malique (détecter l'existence ou non d'un départ en fermentation malolactique), et de l'acidité volatile.
2. Décuvage.
3. Sulfitage :
 - La FML ne s'est pas encore enclenchée ou vient de commencer : **sulfitage à 2 g/hl.**
 - La FML est terminée = **sulfitage à 4 g/hl.**
4. En fonction de la valeur de l'acidité volatile :
 - L'acidité volatile est basse, AV < 0,45 g/l H₂SO₄ : réalisation d'un levain pour une reprise de fermentation.
 - L'acidité volatile est haute, AV > 0,45 g/l H₂SO₄ :
 - Centrifugation de la cuve.
 - Réalisation d'un levain pour une reprise de fermentation.
5. Remplissage au maximum de la cuve.

Produits nécessaires pour réaliser un levain de reprise de FA avec des sucres résiduels > 10 g/l :

- Levure : UVAFERM43
- Protecteur de levure (au choix) : GOFERM, ACTIPROTECT, Oenostim
- Protecteur de levure pour BIO, écorces de levures uniquement : FLOR'protect, BIOFERM...



EXEMPLE : protocole pour une cuve de 100 hl, pour des vins avec des sucres résiduels > 8 g/l

La réhydratation (20 min) :

- Ajouter 1 kg du protecteur de levure dans 20 l d'eau à 37 °C, puis ajouter 1 kg de levure.
- Ajouter 1 kg de sucre (eau sucrée à 50 g/l).

Phase de réacclimatation alcoolique :

- Ajout de 30 l de vin en arrêt de fermentation (levain ~50 l).
- Mesurer la densité et attendre la diminution d'un à deux points de densité.
- Quand la densité a perdu 1 à 2 points, rajouter 70 l de vin en arrêt de fermentation (levain ~120 l).
- Quand la densité a de nouveau perdu 1 à 2 points de densité, rajouter 120 l de vin en arrêt (levain ~240 l).
- Quand la densité a de nouveau perdu 1 à 2 points de densité, rajouter 120 l de vin en arrêt (levain ~360 l).
- Quand la densité a de nouveau perdu 1 à 2 points de densité, rajouter 140 l de vin en arrêt (levain ~500 l).

Plus la quantité de sucre résiduel est faible, plus la phase de réacclimatation du levain doit être progressive.

Phase de réincorporation :

- Une fois que le levain est préparé, mesurer la densité une fois par jour.
- Quand le levain a perdu 3 à 4 points de densité, le réincorporer au vin en arrêt de fermentation alcoolique.

FIN DES FERMENTATIONS

Les vins rouges

Les faibles acidités de cette année ont pour conséquence des vins finis avec des pH pouvant être très élevés (pH > 3,70). Les doses de sulfitage doivent donc être adaptées :

- Vin fini pH < 3,60 = sulfitage à 3 g/hl.
- Vin fini pH entre 3,60 et 3,80 = sulfitage à 4 g/hl.
- Vin fini pH > 3,80 = sulfitage à 5 g/hl.

Ces faibles acidités font du vin un milieu très riche au niveau de la population microbiologique. Les lies sont donc peu qualitatives et sources de déviations.

Un soutirage 10 jours après sulfitage ou une filtration précoce peuvent être des solutions. Le soutirage après FML ne se fera pas nécessairement à l'air. Faire un test de tenue avant car les vins sont très oxydables.

Les vins blancs et rosés

Les rendements fermentaires des levures sont très élevés cette année. Les degrés alcooliques sur vins finis peuvent être entre 0.5 à 1.5 % vol supérieurs par rapport aux degrés probables mesurés sur moût.

Il peut être intéressant de garder des sucres résiduels pour éviter des degrés encore plus hauts, dans la mesure des quantités autorisées par votre cahier des charges.

Pour arrêter les fermentations lancées, le froid (~10 °C) peut ne pas être suffisant. Un couplage froid + SO₂ peut être une solution et permettra d'éviter des doses de SO₂ massives.

Attention au FML spontanées qui peuvent alourdir les vins. Maintenir les cuves pleines.



Soirée organisée par la Chambre d'agriculture 37 et la FRCUMA Centre Val de Loire, en partenariat avec les concessionnaires agricoles Dousset Matelin, Groupe Cloué PCE, Ouvrard Touraine



I N V I T A T I O N

SOIRÉE CONFÉRENCE - PRÉSENTATION DE MATÉRIEL

vendredi
16
novembre
19 h
Ring
Hall B

Améliorer la fertilité des sols :
peut-on encore se passer des couverts végétaux
en viticulture, en grandes cultures
et en polyculture élevage ?

SUR LE SALON FERME EXPO TOURS 2018
PARC DES EXPOSITIONS DE TOURS

Au Programme de la soirée :

PRÉSENTATION DU MATÉRIEL PAR LES CONCESSIONNAIRES
EN DIRECT DU GRAND RING

- o Semoir Horsch Avatar présenté par Ouvrard Touraine
- o Semoir Amazone Cirrus présenté par Dousset Matelin
- o Semoir de couverts végétaux en viticulture présenté par leurs utilisateurs
- o Outil de travail du sol en viticulture Actisol présenté par le Groupe Cloué PCE

INTERVENTION DE CHRISTIAN BARNÉOUD



pédologue à la Chambre régionale d'agriculture de Bourgogne-Franche Comté. Spécialiste de l'étude des sols, il observe et aide à comprendre le fonctionnement du sol, pour mieux s'approprier ses services multiples, en cohérence avec les pratiques de chaque système de cultures.

TÉMOIGNAGE D'AGRICULTEURS SUR LEURS EXPÉRIENCES
EN COUVERTS VÉGÉTAUX SUR LE TERRITOIRE

- o Patrick MARNE, viticulteur et adhérent de la cave des producteurs de Montlouis-sur-Loire, engagé dans la démarche Terras Vitis
- o Pascal PERRIN, éleveur de vaches laitières sur la commune de Céré-la-Ronde et ancien président du GDA de Loches Montrésor
- o Benjamin SUPLOT, céréalier sur la commune de Rillé, en démarche de simplification du travail du sol et d'agriculture de conservation, membre du Groupe Système Innovant 37

TABLE RONDE - DÉBAT AVEC LES INTERVENANTS

BUFFET CHAMPÊTRE

pour poursuivre les discussions
et clôturer la soirée en toute convivialité.

ACCÈS AU PARC DES EXPOSITIONS

Sur présentation d'une entrée gratuite parking Fête foraine à l'entrée du salon Ferme Expo Tours - entrée sud par le village Gastronomique de 10 h à 19 h. Demandez votre entrée gratuite auprès de notre concession si vous n'en avez pas encore reçu sur votre exploitation.

Message rédigé par les conseillers viticoles de la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire

Adeline Boulfray Mallet 06 42 24 56 69 / Mélissa Merdy 06 08 47 01 59

Philippe Gabillot 06 80 42 98 21 / Anastasia Rocque 06 24 79 88 68 / Thibault Lécuyer 02 47 48 37 81

Tél. 02 47 48 37 99 – Mél. viti@cda37.fr

[Lien vers le Référentiel des produits phytosanitaires - Viticulture 2018](#)

Si aucune alternative à l'utilisation de produits phytosanitaires n'est proposée, c'est qu'il n'en existe pas de connue suffisamment pertinente à ce stade. Cependant, des alternatives préventives existent. Les produits commerciaux, cités à titre d'exemple, sont adaptés aux situations décrites. Pour identifier d'autres produits commerciaux, connaître les exigences réglementaires et les bonnes pratiques ainsi que la totalité des méthodes alternatives adaptées à la vigne, vous référer au guide "[Référentiel des produits phytosanitaires utilisables en viticulture en Val de Loire - Campagne 2018](#)". Attention, les informations ci-dessus ne sont valables que dans la mise en œuvre de bonnes pratiques agronomiques et biologiques respectueuses du sol et de la plante. Et sous réserve que les "fondamentaux" soient maîtrisés (qualité de pulvérisation, positionnement des traitements...). Vérifier les conditions d'emploi sur les étiquettes.

La Chambre d'agriculture 37 est agréée par le Ministère en charge de l'Agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762 dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA

Avec la participation financière de la FAV 37, d'InterLoire, de la DRAAF et du Conseil régional Centre Val de Loire