



## VINS BIO

## LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

L'élaboration d'un vin en bio requiert une connaissance précise de ses besoins et du type de vin que l'on souhaite réaliser, de son goût et celui de sa clientèle. L'utilisation ou non de certains intrants en dépend.

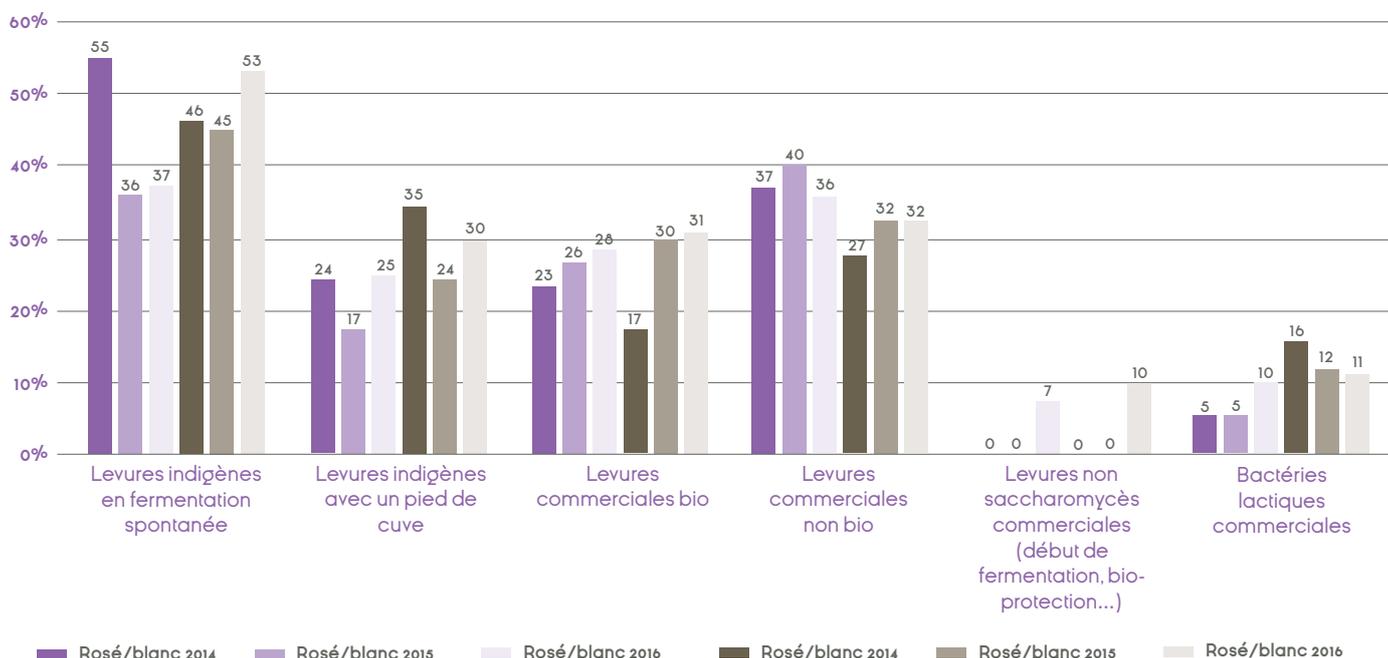
La fermentation indigène est la transformation des sucres du moût en éthanol et dioxyde de carbone par les levures indigènes naturellement présentes dans les moûts. Ces levures indigènes proviennent soit de la cuticule des raisins, soit de l'environnement du chai (source principale).

La fermentation indigène peut être menée soit :

- avec des pieds de cuve : réalisation, en amont de la date de vendange, d'une fermentation spontanée servant àensemencer le jour J avec une population massive de levures *Saccharomyces* afin de garantir les départs francs en fermentation au moment de l'encuvage.
- de façon spontanée : il s'agit de la fermentation d'un moût réalisée naturellement par des levures indigènes présentes dans l'environnement, sans inoculation d'un levain.

L'autre solution est d'avoir recourt à des levures sèches actives (LSA) sélectionnées tout d'abord pour leur capacité à assurer une fermentation alcoolique complète et pour répondre à différents critères suivant les besoins (faible production d'acidité volatile, faible production de H<sub>2</sub>S, profil aromatique...).

## UTILISATION LEVURES ET BACTÉRIES





## LE CONTEXTE BIO

Certains vinificateurs certifiés en AB prônent le recours à la diminution, voire la non-utilisation des intrants, alors que d'autres font appel à des méthodes plus modernes pour élaborer, par exemple, des vins sans soufre. Le principe général étant de réfléchir à l'utilisation de ces intrants et de ces techniques en fonction de ses besoins et du type de vin que l'on souhaite réaliser et en fonction de son goût et de celui de sa clientèle.

Quelles sont les grandes tendances observées sur le terrain ces dernières années ?

Les résultats de l'enquête nationale sur les pratiques et les besoins œnologiques en bio (source : ITAB 2016) montrent que le recours aux fermentations indigènes est important. Elles sont pratiquées plus fréquemment pour les millésimes présentant de bonnes conditions de fermentation (degrés alcooliques pas trop élevés et vendange saine). On note une orientation marquée vers des fermentations spontanées plutôt que la mise en oeuvre de pieds de cuve. A noter aussi l'utilisation parfois mixte dans certains chais de la fermentation indigène spontanée (essentiellement en rouge) et de l'utilisation de LSA (en rosé et blanc).

## BIEN RAISONNER L'APPORT D'AZOTE

La tendance actuelle est de limiter l'apport d'azote pour le déroulement des fermentations alcooliques en bio. Cependant, tout comme l'utilisation des levures commerciales et plus globalement pour l'ensemble des intrants, l'ajout d'azote est raisonné en fonction des conditions du millésime et de l'état sanitaire de la vendange. La priorité est donnée à une nutrition azotée minérale raisonnée par rapport à son efficacité et à son coût. L'ajout d'azote est privilégié pour l'élaboration des vins blancs et rosés de façon générale. Les différents intrants/formulations disponibles sont :

- L'azote ammoniacal (autorisé en AB) : à l'heure actuelle, la seule forme d'azote autorisée en AB par la réglementation européenne 203/2012 est le phosphate d'ammonium (DAP). Pour rappel, la forme sulfate est interdite en bio.
- L'azote organique : en l'état actuel de la réglementation européenne, l'azote organique n'est pas utilisable en AB. On distingue 2 formes d'azote organique : les levures sèches inactivées (LSI) et les autolysats.

La levure dégrade préférentiellement les sels (DAP). Cependant, l'azote organique a l'avantage indéniable d'être plus facilement assimilé. Pour un effet similaire maximum : 50 g/hl DAP = 200 g/hl autolysats. Cela correspond à environ de 0,1 à 0,2 €/hl pour le DAP et de 2 à 4 €/hl pour les autolysats/LSI.

- Les écorces de levures (autorisées en AB) : elles ont une action de détoxification des moûts en bloquant les acides gras qui inhibent les levures. Elles peuvent être employées de manière préventive ou lors d'arrêts de fermentation.
- La thiamine (autorisée en AB) : son usage est recommandé sur des raisins altérés, susceptibles de présenter une carence en thiamine et azote assimilable. L'ajout de thiamine ne se substitue pas à l'ajout d'azote pour garantir la croissance des levures. Elle ne constitue donc pas un élément privilégié en bio.

### Pour rappel :

Un moût est considéré comme carencé si sa concentration initiale en azote assimilable est inférieure à 150 mgNass/l.

### rédigé par

Stéphane BECQUET  
Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

### crédit photo

FRAB Nouvelle-Aquitaine