

Réalisation d'un Pied de cuve

Mini PDC (optionnel)

- Récolter 10 jours avant les vendanges des petites quantités de raisin par parcelle (2L à 20L) et faire fermenter séparément.
- Possibilité d'assembler ceux qui fermentent correctement.
- Le PDC peut être rallongé avec du jus de raisin Bio si la date de vendange est repoussée. dans ce cas là, Réincorporer du moût frais à hauteur de 1/3 du volume total du mini PDC

Avantages :

- Elargir la possibilité de sélection car on peut faire plus de modalités avec des origines différentes (parcelle, cépage...)
- Obtenir au moins un PDC qui fermente correctement et sans défaut
- Utilisation de petits contenants type bouteilles en verre/bidons

Inconvénients :

- Les chances de sélectionner des levures *Saccharomyces cerevisiae* sont plus faibles en petit volume
- La vendange utilisée est moins mûre avec un risque de populations plus faibles de *Saccharomyces cerevisiae*

Anticipez vos besoins :

Volume mini PDC = 3% Volume PDC

Volume PDC = 3% x Volume à ensemen

Ex : 2L permettent d'ensemencer 66L (3%) de PDC et une cuve de vinification de 2200L (22h)

9L permettent d'ensemencer 300L de PDC et une cuve de vinification de 100H

Choix de la vendange



Un pied de cuve direct et préférable à la réalisation de mini PDC

- Prélever du raisin 7-8 jours avant la date de vendange. Raisins à maturité, pas trop acides **et Sains**.
- Les parcelles proches du chai peuvent être privilégiées (probabilité plus élevée de trouver *Saccharomyces cerevisiae* sur le raisin)
- 3 % du volume total de la/des cuve(s) à ensemen : 150kg permettent d'ensemencer environ 5hL.
- **Il est recommandé de faire au moins 2 pieds de cuves différents en cas de problèmes sur l'un des 2 ou d'utiliser éventuellement le protocole de Mini Pied de Cuve.**

Pied de cuve

- Pressurage sans débourage. Les pieds de cuves en phase liquide sont plus faciles à gérer (temps, place...)
- Un sulfitage à 3g/hL permet une meilleure maîtrise des micro-organismes et favorise le développement de *Saccharomyces cerevisiae*
- S'il ne perd pas 20 ou 30 points de densité au bout de 3-4 jours après départ en fermentation, renoncer à l'utiliser



Fermentation du Pied de cuve

- Maintenir une température élevée : autour de 20-25°C.
- Possibilité apport d'azote si raisins carencés : < 150 mg/L d'azote assimilable. Procéder à un ajout de DAP dès une chute de -30 points de densité.
- Suivi de densité et de température **1x par jour**.
- **Dégustation régulière** du PDC.
- En cas de fermentation trop rapide ou de décalage de date des vendanges le PDC peut être « rallongé » par ajout de jus de raisin Bio frais plutôt que de ralentir la fermentation (froid...) Réincorporer du moût frais à hauteur de 1/3 du volume total du PDC maximum.



Incorporation



- Le PDC est en pleine fermentation densité supérieur à 1020
- La dégustation ne présente pas de déviation ou de défauts majeurs (piqûre acétique, lactique ou d'acidité volatile)
- Il est possible de compléter la dégustation par une mesure de l'acidité volatile
- Incorporation entre 1050 et 1020 de densité: idéal à 1040.
- Ne pas utiliser le PDC s'il est en dessous de 1020
- Possibilité de réaliser une/ou des analyses microbiologiques pour évaluer le niveau de population de *S. cerevisiae* (par exemple PCR quantitative) et l'absence de micro-organismes indésirables (cf. *Brettanomyces*)
- Incorporation avec homogénéisation au cours d'un remontage sur 1/3 seulement du volume total de la cuve à ensemen.
- Attention à ce que la différence de température entre la cuve à ensemen et le Pied de cuve ne soit pas trop importante et, d'au maximum 1 à 2 °C. Si cette différence est importante rajouter du jus de la cuve à ensemen dans le PDC petit à petit en vérifiant que la fermentation est toujours active avant de continuer à réincorporer du jus.

Les autres cuves peuvent être ensemencées soit à partir d'un second pied de cuve conçu spécialement soit en incorporant du moût en pleine fermentation de la 1ère cuve ensemencée.

Attention cependant

L'opération ne peut-être répétée au maximum que sur 2 cuves consécutives.

- Cuve A = Cuve ensemencée par le PDC
- Cuve B : Cuve ensemencée par la cuve A
- Cuve C : Cuve ensemencée par la cuve B
- Cuve D : Refaire un pied de cuve

Alternative premiers essais en indigène

Pour les personnes qui débutent l'utilisation en fermentation indigène et qui n'ont pas encore le matériel et l'organisation au chai et à la vigne pour préparer les pieds de cuves.

Il est toujours possible de tirer du jus sur la première cuve rentrée après homogénéisation et avant levurage par une LSA. Ce jus peut ensuite être utilisé en tant que « pied de cuve », qui peut servir à ensemen les cuves suivantes en levures indigènes.



ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX-AQUITAINE



INSTITUT FRANÇAIS
DE LA VIGNE ET DU VIN



SVBA
VIGNERONS BIO D'AQUITAINE

