



Protocole de pied de cuve pour une remise de fermentation en cas d'arrêt en dessous de 30°C

1. Préparer une liqueur pour la réhydratation

Par hl :	Pour 50 hl
1,5 dl du vin à relevurer	7,5 litres de vin à relevurer
+ 0,5 dl d'eau	+ 2,5 litres d'eau
+ 50gr de sucre	+ 2,5 kg de sucre

2. Réhydrater les levures

10gr/hl de levure bio pour prise de mousse champenoise

Exemple pour 50 hl :

Réhydrater 500gr dans 5 litres d'eau à 35 °C + une poignée de sucre

3. Adaptation des levures

Mettre les levures réhydratées dans la liqueur (point 1.) et attendre 6 heures.

Attention au choc de température. La différence de température maximum tolérée par les levures est de 10°C.

4. Préparer le pied de cuve

Le pied de cuve doit représenter 4% du volume total, y compris le volume des levures réhydratées dans la liqueur. Soit :

Par hl :	Pour 50hl :
2,7 litres de vin à relevurer	135 litres de vins à relevurer
1 litre d'eau	50 litres d'eau
300 gr de sucre bio	15 kg de sucre bio

5. Après les 6 heures, ajouter la levure et la liqueur dans le pied de cuve (point 4)

6. Si possible, traiter la cuve à relevurer avec des écorces de levures pour détoxifier le milieu et éventuellement demander une dérogation à Demeter pour nourrir la cuve avec des levures sèches inactives.



7. Dès que le pied de cuve est au même °Oe que la cuve à relevurer alors :
- a. Si la cuve à relevurer s'est arrêtée en dessus de 10°Oe alors incorporer le pied de cuve en une fois sur la cuve.
 - b. Si la cuve à relevurer s'est arrêtée en dessous de 5°Oe, il est plus sûr de doubler encore une fois le pied de cuve avec le vin à relevurer, attendre 12 à 24h et après seulement intégrer le tout dans la cuve.

Exemple pour 50 hl : Ajouter 200 litres du vin à relevurer au 200 litres de pieds de « cuve + liqueur + levures ».

Moins il reste de sucre à fermenter dans la cuve à relevurer, plus il sera difficile pour le pied de cuve de finir les sucres de la cuve.