



Proconseil Office de conseil viticole

Jordils 3 - CP 1080 • 1001 Lausanne

021 614 24 31

viticulture@prometerre.ch

www.prometerre.ch

Laboratoire cantonal d'œnologie

Direction générale de l'agriculture, de la viticulture
et des affaires vétérinaires (DGAV)

Avenue de Marcelin 29 • 1110 Morges

079 941 09 18

philippe.meyer@vd.ch



VITICULTURE / OENOLOGIE

BULLETIN D'INFORMATION N° 21 du 17 septembre 2026 – FLASH OENO

Infos œno millésime 2026 : risque de piqûre lactique particulièrement important cette année, attention aux arrêts de fermentation alors que la teneur en sucre est encore élevée.

Les analyses effectuées cette semaine au laboratoire cantonal d'œnologie montrent que le **risque de départ en piqûre lactique** (ou fermentation fructo-lactique) est particulièrement important cette année. Nous vous invitons donc à suivre avec la plus grande vigilance les fermentations alcooliques (pour éviter à tout prix les arrêts de FA) et à effectuer de manière précoce des suivis de la fermentation malo-lactique (par chromatographie).

Ce phénomène s'explique par le fait que la teneur en acide malique dans les vins de ce millésime était de base très faible et qu'il est donc très vite totalement dégradé par les bactéries lactiques (cela même au cours de la fermentation alcoolique). Or, si la FML se termine avant que tous les sucres ne soient consommés par les levures, les bactéries lactiques « s'attaquent » au sucre. Il en résulte une augmentation de l'acide lactique et une montée de l'acidité volatile.

Comment éviter les arrêts de fermentation ?

Les carences en azote dans le vin limitent la croissance des levures et la vitesse de fermentation. Il est donc important d'**apporter une quantité suffisante en nutriments** dans le milieu fermentaire. Sur les moûts à fort degré potentiel, privilégiez l'utilisation de nutriments complexes (avec des minéraux, des vitamines, des stérols et de l'azote organique).

L'oxygène joue un rôle essentiel dans la fermentation alcoolique, puisqu'il permet le développement d'une population adaptée de levures et préserve leur vitalité. N'hésitez pas à **apporter de l'oxygène** dès que le moût a perdu plus de 20 oechsles.

Durant la FA, **évitons les températures de fermentation extrêmes** (aussi bien trop basses que trop hautes). Cela affaiblit la membrane cellulaire de la levure et rend la levure plus sensible à l'éthanol.

Que faire en cas d'arrêt de fermentation alcoolique ?

La levure *Saccharomyces cerevisiae* est une levure glucophile, qui préfère le glucose au fructose. Ainsi, au cours de la fermentation alcoolique, le glucose est consommé plus rapidement que le fructose. Dans le cas d'un relevage, et pour contrecarrer ce déséquilibre glucose/fructose, il est recommandé de **choisir une levure présentant une affinité forte pour le fructose**.

En cas d'arrêt de fermentation, il est primordial de procéder à un **ajout de 10 à 20 mg/l de SO₂** et d'inertiser la cuve. Par la suite, il est recommandé d'ajouter des **écorces de levures** pour détoxifier le milieu et d'enrichir le vin en nutriments. Mais la clé d'une bonne reprise de fermentation repose surtout sur le fait qu'il faut toujours procéder par étapes successives en partant d'un petit volume que l'on augmente progressivement. C'est un travail qui demande de la rigueur et qui nécessite de suivre à la lettre les protocoles proposés par les fournisseurs de produits œnologiques et vous les retrouvez facilement sur leurs différents sites internet. En cas de question, n'hésitez pas à contacter le laboratoire cantonal d'œnologie (contact dans l'entête de ce bulletin).

Que faire en cas de fermentation fructo-lactique ?

Si le vin présente une teneur en sucre résiduel acceptable gustativement ou que le lot peut être assemblé dans un plus grand volume, n'hésitez pas à le sulfiter à 60 mg/l pour le **laisser en l'état**. Très souvent, l'acharnement à vouloir à tout prix finir les sucres conduit à une dépréciation organoleptique des vins.

Si la teneur en sucre résiduel est toutefois trop importante, la **filtration tangentielle, suivie d'un relevage** est le seul outil rapide et efficace pour remédier à ce problème. Le lysozyme, le chitosan, le soufre (à une dose modérée), la température sont bien évidemment des leviers pour ralentir l'activité bactérienne mais en aucun cas, ils ne garantiront une élimination totale de la population bactérienne. Cela dépendra plutôt de nombreux facteurs initiaux tels que le pH, l'importance de la population des bactéries présentes, etc...

Auteurs :

Axel Jaquerod, Estelle Pouvreau, David Rojard et Clara Vivien
Philippe Meyer, œnologue cantonal

Questions en lien avec la viticulture : viticulture@prometerre.ch

Questions en lien avec l'œnologie : philippe.meyer@vd.ch

Remarque : L'utilisation de produits ou de procédés mentionnés dans ce bulletin n'engage d'aucune manière la responsabilité des auteurs. Pour tous les produits utilisés, respectez scrupuleusement les indications du fabricant qui figurent sur l'étiquette.