

LA FERMENTATION

1. le vesou est transféré dans des cuves en inox où il fermente au contact de levures pendant une trentaine d'heures.
2. la canne contient naturellement des éléments qui permettent la fermentation. L'ajout de levure ne fait qu'accélérer le processus.
3. Le produit issu de la fermentation est la grappe titrant 4 à 6°

Trois procédés de démarrage de la fermentation :

1. ensemencement direct : une préparation de levure est apportée dans les cuves (0.2 gramme par litre) avant remplissage ;
2. coupage : une partie du jus de la cuve est distillée ; le reste sert à ensemercer une autre cuve ;
3. fond de cuve : le fond de cuve est utilisé pour ensemercer une nouvelle cuve.

Le chimiste en fonction des consignes de son responsable :

1. analyse la matière première à son arrivée (Ph, Brix, état sanitaire)
2. prépare et surveille la levure (*la levure est composée de bonnes bactéries dont il faut prendre soin. Gare aux coups de chaud ou au développement de bactéries indésirables*)
3. surveille les indicateurs de fermentation (températures, comportement des levures, densité du jus...)
4. décide de la fin de fermentation, en fonction de la densité du jus.

L'hygiène toujours : les cuves doivent être nettoyées avant chaque nouveau remplissage.

Trois points de vigilance :

1. les débordements de mousse, toujours possibles malgré la présence de capteurs anti-mousse.
2. La température des cuves, maintenue aux environs de 35° grâce à un circuit de refroidissement intérieur ou par le déclenchement d'un ruissellement sur les parois extérieures.
3. Le comportement de la levure, vérifié par des prélèvements ponctuels.