

# LA PRISE DE MOUSSE

## CONSTAT

- ◆ Les prises de mousse sont de plus en plus difficiles, quelles que soient les précautions prises.
- ◆ Il reste couramment 4 g/L à 8 g/L de sucre, ce qui présente des inconvénients majeurs.

## LES CONDITIONS DE LA REUSSITE

- ◆ **Les levures :**  
La préparation du levain est un test important. Il doit être parfait, actif, franc de goût et d'odeur et fermenter régulièrement.
- ◆ Les levures sèches juste réhydratées doivent provenir d'un lot récemment séché.
- ◆ **La température du vin :**  
De 11 à 15°C dans le vin, à l'intérieur de la bouteille.

### Rappel

- ◆ Ce n'est pas la seule température de prise de mousse qui fait la qualité de la mousse et la finesse des bulles, mais principalement la composition du vin de base.
- ◆ **La température des bouteilles :**  
En hiver, réchauffer les bouteilles autant que le vin, bouteilles à 0°C + vin à 12°C ---> moyenne 6°C insuffisant pour la prise de mousse.
- ◆ **La température du cellier :**  
En hiver, sécher le cellier avant l'entreillage, maintenir le chauffage jusqu'au séchage des bouteilles.
- ◆ **Aération :**  
Indispensable pour le levain et pour le vin. Les levures ont besoin d'oxygène.
- ◆ **Le SO<sub>2</sub> libre :**  
A partir de 15 mg/L de SO<sub>2</sub> libre, les levures commencent à souffrir.  
A 20 - 25 mg/L : mortalité immédiate.  
Le SO<sub>2</sub> libre disparaît immédiatement.  
Rappel: relation pH <-----> SO<sub>2</sub> moléculaire actif.
- ◆ **Les compléments nutritifs :**  
Thiamine, phosphate NH<sub>4</sub>, magnésium, calcium, oligo-éléments, acides aminés, vitamines.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.  
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.  
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.



STATION  
OENOtechnique  
de CHAMPAGNE