

## LA FERMENTATION MALOLACTIQUE

La fermentation malolactique est une fermentation grâce à laquelle le vin va perdre de son acidité. Elle se succède à la fermentation alcoolique et elle est indispensable à l'élaboration des vins rouges.

Découverte dans les années 60, la fermentation malolactique était auparavant considérée comme une maladie du vin. En effet, cette fermentation ne se déclenche pas systématiquement comme la fermentation alcoolique, elle est provoquée par des bactéries (micro-organismes) qui vont transformer l'acide malique en acide lactique (plus agréable sur le palais) en rejetant du gaz carbonique. Cette fermentation peut commencer quelques jours après la fermentation alcoolique mais elle débute, plus généralement, dans les deux mois qui suivent. Toutefois, elle peut aussi se déclencher tardivement (printemps) car c'est un processus très difficile à maîtriser et souvent capricieux.

Les bénéfices de cette fermentation sont évidents : une désacidification naturelle, une diminution de l'astringence et un renforcement de la couleur pour les vins rouges. De nouveaux arômes apparaissent et d'autres, comme les arômes primaires du raisin, s'atténuent.

La fermentation malolactique permet aussi de stabiliser le vin, il est moins sujet à d'autres altérations d'origines microbiennes ou levuriennes.

La fermentation malolactique ne s'applique pas systématiquement. En effet, pour certains vins blancs on doit préserver une certaine acidité ainsi que les parfums de fruits. Pour ces vins on empêche le déclenchement de la fermentation malolactique en ajoutant du soufre après la fermentation alcoolique.

