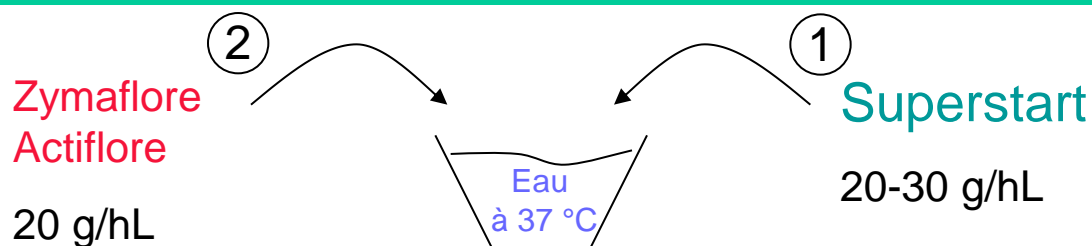


# Préparation du levain



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

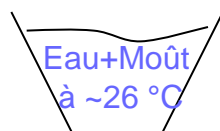


**Pas de moût dans l'eau initiale !**

**Agiter délicatement - Attendre 20 min**

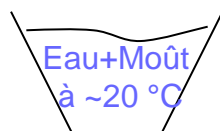
**moût à 14°C**  
(diluer le levain au 1/2 avec du moût à la température de la cuve à levurer)

5 min



**moût à 14°C**  
(diluer le levain de nouveau au 1/2 avec du moût)

5 min



**Levurage**

**Addition du levain acclimaté au moût de la cuve à 14°C**

Pour éviter les chocs thermiques: pas de différence de température supérieure à 5-10 °C entre le levain et le moût.  
La préparation totale du levain ne doit pas excéder 45 minutes.

