

À la demande de Performance Bib<sup>1</sup>, Inter Rhône a travaillé, en collaboration avec l'Inra et Vitop, à la mise au point d'un protocole de mesure de l'oxygène piégé au moment du conditionnement. Cette méthodologie est maintenant une référence internationale.

## Inter Rhône Service expert pour les mesures d'oxygène

L'ÉTUDE réalisée par l'Inra en 2004 pour l'association internationale Performance Bib révélait que le vin en bag-in-box évoluait plus rapidement en bouteille. De nombreux progrès ont été accomplis depuis, pour rallonger la durée de vie du vin en Bib. "De gros progrès ont été réalisés sur les paramètres clés de conservation (teneur suffisante en SO<sub>2</sub> actif au moment du remplissage, filtration soignée, limitation de l'apport d'oxygène au conditionnement, maîtrise de température de stockage...)", indique Patrick Shea, directeur marketing de Vitop. Toutefois, cette durée de vie excède difficilement neuf mois. "Nous travaillons encore pour dépasser cette limite".

Si les spécificités intrinsèques du vin ont également un impact sur la durée de conservation, l'opération la plus délicate se situe au moment du remplissage, source d'enrichissement en oxygène dissous et gazeux dans l'emballage.

Les mesures (effectuées dans le cadre de l'état des lieux des apports d'oxygène) réalisées par Inter Rhône montrent que le cône d'air du Bib peut être la principale source d'oxygène (jusqu'à 70 % dans certains cas). "Les efforts pour réduire significativement l'oxygène dans les BIB doivent donc intégrer ce cône d'air car cet oxygène se dissoudra inéluctable-



[ci-dessus]  
De g. à d. : Jean Claude Vidal, Sophie Vialis et Patrick Shea.

[à droite]  
Le Bib Cone Meter

ment dans le vin. Or jusqu'à présent, il n'existait aucun moyen fiable et précis pour déterminer la taille du cône d'air. C'est pour cela que Vitop et Inter Rhône ont inventé le Bib Cone Meter<sup>2</sup> pour les professionnels de la filière", précise Sophie Vialis, chargée d'études à Inter Rhône. "C'est un outil pratique et ingénieux pour déterminer le volume d'air emprisonné dans le Bib après conditionnement", reprend Patrick Vuchot, responsable du Département R & D. Ce Bib Cone Meter est intéressant car même si le vigneron n'est pas équipé d'oxymètre, il suffit de réduire la taille du cône d'air de 8 cm à 5 cm, pour réduire de moitié la quantité d'oxygène piégé dans le Bib.

Les résultats de ce travail collaboratif sont disponibles sous forme d'un document intitulé "La mesure de l'oxygène total au conditionnement du vin en Bib"<sup>3</sup>. Ce recueil peut

être utilisé comme référence et comme un manuel de formation pour ceux qui cherchent à améliorer significativement leur gestion de l'oxygène.

"Sur les conseils de l'Inra, nous avons choisi Inter Rhône comme maître d'œuvre de projet pour sa rigueur scientifique et sa connaissance du terrain. Nous avons mis au point une méthode qui est désormais acceptée comme standard de mesure de l'oxygène. C'est une chance pour les producteurs de la Vallée du Rhône d'avoir à leur disposition ce centre d'excellence qu'est le Service technique d'Inter Rhône" conclut Patrick Shea.

Contact au Service technique d'Inter Rhône :  
**Sophie Vialis**, tél. 04 90 11 46 00  
(E-mail : [svialis@inter-rhone.com](mailto:svialis@inter-rhone.com))

<sup>1</sup> Performance Bib est une association internationale dont l'objectif est de promouvoir les connaissances scientifiques concernant les performances techniques et environnementales des systèmes bag-in-box® afin d'améliorer l'emballage ainsi que les pratiques de remplissage.

<sup>2</sup> Le Bib Cone Meter et son guide d'utilisation sont disponibles au Service technique d'Inter Rhône sur simple demande.

<sup>3</sup> Document disponible sur le site de Performance Bib : <http://www.b-i-b.com>

# Pépinières Gillibert



- Matériel certifié
- Cepages améliorateurs
- Analyses calcimétriques
- Equipe de plantation

Chemin du Marquis - 84100 Orange [Vaucluse] 04 90 34 34 10 - Fax 04 90 34 84 54 - e-mail : [pepinieres-gillibert@wanadoo.fr](mailto:pepinieres-gillibert@wanadoo.fr)