

Le Service technique d'Inter Rhône présentera, lors des prochaines Rencontres rhodaniennes, des innovations concernant l'évaluation de l'hygiène en cave.

# Améliorer l'efficacité du nettoyage en cave

LES vins présentant des altérations d'origine microbiologique sont souvent une source de contamination du matériel de cave. En effet, les procédures de nettoyage du matériel ne sont pas forcément suffisantes pour éliminer complètement les micro-organismes qui colonisent les tuyaux, barriques et cuves, etc. Dans ce cas, certains micro-organismes, dont *Brettanomyces*, peuvent survivre et contaminer les vins qui sont travaillés avec le matériel souillé.

Lors des Rencontres rhodaniennes, le 11 avril 2013 à l'Institut rhodanien (Orange), une conférence permettra de faire le point sur les dernières méthodes innovantes pour évaluer le niveau de nettoyage du matériel. Pascal Poupault, de l'IFV de Tours, présentera le programme de recherche qu'il mène afin de mettre au point des procédures de nettoyage plus efficaces pour éliminer les micro-organismes résiduels des cuves et tuyauteries. Aidé en sa tâche par des mécaniciens des fluides et par des spécialistes des propriétés d'adhésion des micro-organismes, il mène l'enquête sur une tuyauterie expérimentale créée pour l'étude.

Nicolas Richard, du Service technique d'Inter Rhône, présentera quant à lui ses résultats sur la comparaison des principaux procédés de nettoyage des barriques. Après un bref rappel sur les risques microbiologiques liés au bois, il montrera comment les travaux de l'équipe R & D d'Inter Rhône sur la détection de *Brettanomyces* et l'analyse des micro-organismes directement dans l'épaisseur du bois, révolutionnent le raisonnement des pratiques de nettoyage.

Enfin, cette conférence se terminera par un retour d'expérience de la tonnellerie sur les pratiques de nettoyage décrites précédemment. Et pour compléter cette conférence, l'organisation de l'Institut Rhodanien propose d'assister à une démonstration de la méthode de prélèvement de bois et du procédé de nettoyage/désinfection des barriques par ultrasons, réalisé par la société Dyogéna.

**Nicolas Richard**  
Chargé d'études Inter Rhône



## FAURE

### MISE SUR LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Acteur reconnu de la filière vitivinicole, la société Faure SA, implantée à Sérignan du Comtat (84), collecte et valorise des sous-produits et déchets spécifiques de ce secteur.

La certification ISO 14001, acquise dès 1999 et sans cesse renouvelée, a permis la mise en place d'une culture d'entreprise tournée vers le respect de l'environnement.

À l'issue de ces treize années, la société a notamment réalisé des efforts significatifs dans la prévention des pollutions et risques, l'intégration paysagère, la gestion de ses déchets et la préservation des ressources naturelles.

À l'avenir, elle souhaite porter ses efforts principalement sur le traitement et la valorisation des effluents, la maîtrise de la consommation d'énergie et une meilleure prise en compte de l'activité de transport dans le système de management de l'environnement.

La société est également très attachée à anticiper et répondre aux besoins d'innovation de ses clients.

À ce titre, elle a développé un laboratoire dédié au contrôle analytique des matières premières collectées et du tartrate de calcium issu de la valorisation.

Elle met également au point de nouveaux procédés ou produits, tels "Éco-Tartres" (collecte des solutions alcalines de détartrage des cuves à vin) et "Éco-Spray" (solution prête à l'emploi pour l'élimination des tartres de vin dans les cuves, circuits, filtres, échangeurs...).



Depuis 1904



81 FAURE

## Tartres et produits tartriques

Depuis 1904 dans les Côtes du Rhône et toute la France des vignobles

Détartrage de cuverie

Achat de tartres de vins et dérivés

Vente de produits finis tartriques

FAURE S.A. / BP 5 / 84830 SERIGNAN DU COMTAT / TÉL. 04 90 70 06 64 / FAX 04 90 70 09 48

Mél [infos@fauresa.com](mailto:infos@fauresa.com) - Site Internet [www.fauresa.com](http://www.fauresa.com)