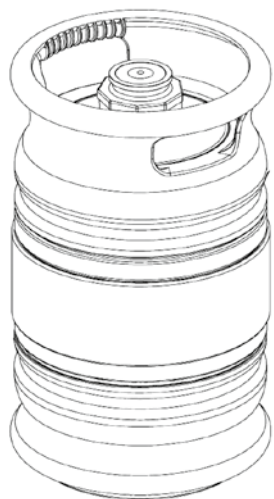


Les fûts Ecofass® permettent de tirer du vin grâce une tireuse à bière et de le servir au verre, toujours à bonne température. Synthèse d'un compte-rendu d'expérimentation réalisée dans le cadre du Groupe national Oxygène.



Quand la technologie brassicole s'invite dans les caves et les restaurants

↳ Sophie VIALIS (Service technique d'Inter Rhône)

Le Bag in box® est largement utilisé dans les cafés et restaurants, ainsi que par les professionnels de la filière vinicole. Ce contenant a connu une véritable expansion sur le marché des vins depuis une dizaine d'années (dont une progression de 25 % volume et 35 % en valeur entre 2010 et 2014). En effet, il présente de nombreux avantages puisqu'il assure une conservation des vins durant plusieurs mois grâce à sa poche rétractable permettant une vidange sans entrée d'air, limitant ainsi les phénomènes d'oxydation. Cependant, le Bag in box® a aussi ses limites. Pour les vins blancs et rosés, il doit être placé en chambre froide ou au réfrigérateur, afin de le servir à bonne température. Difficile alors de dépasser un volume de Bib® supérieur à 10 L (cf. figure 1). Il était donc intéressant de trouver un autre type de contenant capable de conserver correctement les vins, sans phénomène d'oxydation et permettant au vin d'être servi à bonne température en limitant le stockage en chambre froide. Dans le monde brassicole, il existe un contenant qui pouvait répondre à ces attentes : le fût à bière Ecofass®.



FIGURE 1 : LES FÛTS À BIÈRE, CIDRE OU VIN ECOFASS®

Très intéressants pour les CHR, les volumes de contenance peuvent aller de 10 à 30 L.



↳ Quelle que soit la couleur du vin, le système permet de garantir un service à bonne température.

© Inter Rhône

➤
Les fûts Ecofass®, grâce à leur poche jetable, n'ont pas besoin de subir un cycle de nettoyage et de désinfection, seule la poche doit être remplacée.

© Inter Rhône



Un concept original

Le fût Ecofass® est fabriqué en matière plastique recyclable, polyéthylène haute densité (PEHD) dans lequel se trouve une poche en aluminium contenant le liquide alimentaire (cf. Figure 2). Le produit n'est donc pas en contact direct avec le fût, comme c'est le cas avec les fûts à bière traditionnels. Mais ces fûts fonctionnent comme un fût de bière traditionnellement utilisé par les CHR. En effet, il doit être branché à une tireuse pour être consommé. La gestion de la température n'est donc plus un souci puisque le vin passe dans le circuit réfrigéré de la tireuse avec une régulation de la température réglable. Ainsi, les fûts peuvent être stockés à l'arrière de la cuisine ou autre salle non climatisée.

Une tireuse est munie d'un gaz de tirage (le gaz utilisé est très souvent le CO₂) et d'un groupe de réfrigération. Lors du service, le gaz de tirage permet de faire pression sur le liquide et de le pousser jusqu'à la sortie du bec de tirage. Dans le cas des fûts Ecofass®, le gaz de tirage peut être remplacé par un compresseur à air, plus économique et plus écologique.

Très intéressant pour les CHR, les volumes de contenance peuvent aller de 10 à 30 L.

Dans le monde de la bière, les fûts traditionnels sont récupérés par les professionnels, lavés et désinfectés avant que le produit ne soit reconditionné. Les fûts Ecofass®, grâce à leur poche jetable, n'ont pas besoin de subir un cycle de nettoyage

➤
Mesure du taux d'oxygène dans le fût Ecofass®.

© Inter Rhône



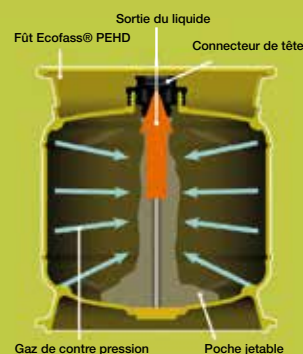
et de désinfection, seule la poche doit être remplacée.

Par conséquent, les fûts Ecofass® assurent une meilleure hygiène puisque la poche limite l'intrusion des agents externes et limite l'utilisation de produits chimiques pour nettoyer les fûts. Le gaz de tirage n'étant pas en contact direct avec le liquide alimentaire, cela semble limiter l'altération des qualités organoleptiques du liquide mais il fallait le prouver sur le vin. >>>

FIGURE 2 : PRÉSENTATION D'UN FÛT ECOFASS®

Le fût Ecofass® est composé de différentes parties qui possèdent des propriétés différentes pour un stockage et une utilisation optimale.

(source : www.ecofass.com)



Impact œnologique et sensoriel

En 2014, compte tenu de ses avantages, Inter Rhône a décidé de mener une étude sur ce type de contenant dans le cadre du Groupe national Oxygène piloté par l'IFV.

Il s'agissait de répondre aux questions suivantes :

- Ce type de contenant est-il adapté à la conservation et à la consommation des vins durant plusieurs mois au niveau de la qualité œnologique et sensorielle ?

- Le mode de stockage et de tirage a-t-il un impact sur la qualité œnologique et sensorielle des vins ? La nature du gaz de contre-pression (azote ou air comprimé) influe-t-elle sur la qualité des vins ?

Le protocole de l'essai est présenté en figure 3.

Les résultats obtenus au cours de cette expérimentation sont très favorables. En effet, quel que soit le scénario, c'est-à-dire avec des stockages et consommations plus ou moins longs, fûts pleins ou en vidange, la couleur du vin rosé et du vin rouge n'a pas évolué sur les 17 semaines de l'essai. De même, les teneurs en SO_2 libre et CO_2 sont restées stables. Au niveau sensoriel, les juges n'ont pas non plus notés de différences significatives entre les vins. Même si quelques juges ont signalés une petite évolution des vins, le jury a évalué tous les vins comme "acceptables par les

consommateurs". Il aurait été intéressé de les comparer à des vins stockés en bouteille.

Le type de gaz (air ou azote) ne semble pas non plus avoir de différence sur la qualité du vin lors de son stockage ou sa conservation. Des mesures complémentaires d'oxygène dissous dans des fûts remplis d'eau désoxygénée confirment ces résultats : les entrées d'oxygène si elles ont lieu, sont suffisamment faibles pour être chiffrées.

Le remplissage des fûts peut se faire directement en cave

Le conditionnement en fûts Ecofass® n'est, à ce jour, pas automatisé. En effet, il n'existe pas de machine assurant l'introduction des poches ainsi que l'ajout du gaz de contre-pression.

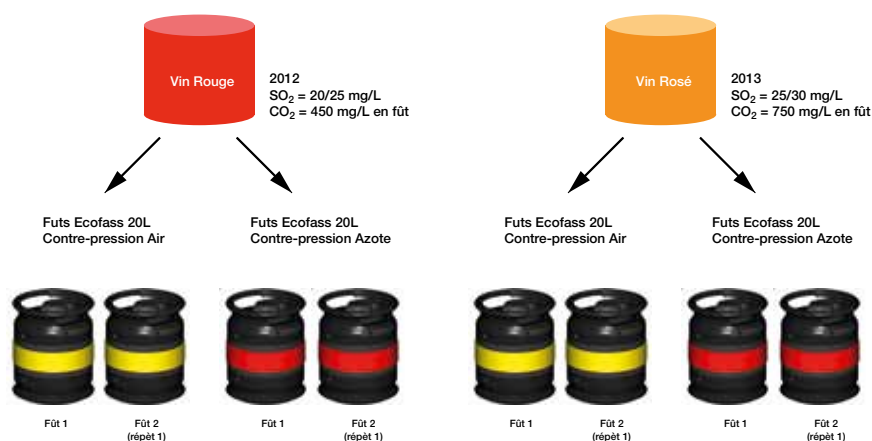
Le conditionnement nécessite donc plus de manutention qu'un fût traditionnel :

- Insertion de la poche : étape manuelle.
- Ajustement de la pression avec le gaz de contre-pression : étape manuelle.
- Conditionnement automatique des fûts tête en bas.

Puisque qu'il n'y a pas d'étape de lavage et de désinfection, le conditionnement nécessite moins de temps que les fûts traditionnels. Et une étude sur une ligne de recyclage des fûts Ecofass® est en cours avec Arentec Ingénierie. Le retrait des poches requiert donc du temps et de la manutention. ■

FIGURE 3 : PROTOCOLE EXPÉRIMENTAL DE L'ESSAI

Les paramètres testés sont la nature du gaz de contre-pression (azote ou air comprimé), et le mode de stockage et consommation (plus ou moins longs)



Les 3 scénarios de conservation/consommation

Scénario 1 : Stockage 4 mois (S4), sans consommation du vin (C0)

Prélèvements du vin pour analyses au cours de l'essai

Scénario 2 : Stockage 3 mois (S3), consommation sur 1 mois (C1)

Avant ouverture, prélèvements du vin pour analyses

Prélèvements hebdomadaires dès l'ouverture du fût (stade : 14 semaines)

Scénario 3 : Stockage 0.5 mois (S0,5), consommation sur 3.5 mois (C3,5)

Prélèvements hebdomadaires dès l'ouverture du fût (stade : 2 semaines)

Pourquoi ces fûts peuvent-ils intéresser les cafetiers ?



L'usage de fût pour le service du vin au verre pourrait grandement optimiser non seulement la qualité de service, en garantissant un produit à bonne température, mais aussi la gestion de l'espace de stockage et de service pour un vin au verre qui prend de plus en plus de poids dans la consommation.

Avec un stockage des fûts hors réfrigération (frigo ou chambre froide), c'est une gestion de l'espace facilitée pour ces gros contenants qui encombrant souvent les restaurants.

Autre point important, la garantie du service du vin au verre à bonne température, quelle que soit la couleur du vin, est un gage supplémentaire pour le restaurateur d'une belle qualité de service. En période estivale, soumise à des renforts d'équipe parfois peu qualifiée, ou soumise à de forte chaleur, cette garantie de service sans risque pour le restaurateur, n'est pas négligeable.

Le vin au verre est présent dans 97 % de la restauration : c'est donc une consommation qui nécessite une gestion des stocks d'une part et un besoin d'espace important d'autre part. Avec un fût de plus grande capacité que le traditionnel Bib® 10 L, la gestion de l'espace sur un modèle déjà connu par les établissements proposant de la bière est un atout non négligeable.

Le seul bémol à ce système réside dans la gestion des fûts par les professionnels de la distribution sur le même modèle que la distribution de bière.

➔ Aurélie MAUCHANT
(responsable marketing France à Inter Rhône)