

De plus en plus utilisé, l'inertage est souvent pratiqué de manière empirique par manque d'outils et de méthodes. Focus sur les travaux d'Inter Rhône visant à combler ce vide technique et fournir une aide aux caves de la Vallée du Rhône.

Quand l'inertage s'invite dans les caves et se perfectionne

► Sophie VIALIS (Chargée d'études à Inter Rhône), Patrick VUCHOT (Responsable R & D) et Laurent MORARD (technicien de cave).

DÈS lors que du vin est transféré d'une cuve à une autre, il capte l'oxygène présent dans les tuyaux ou la cuve. À certaines périodes de sa vie, il aura besoin de ces apports d'oxygène, notamment en fin de fermentation malolactique pour les vins rouges, mais il faut savoir que tout apport d'oxygène entraînera une baisse de la concentration en SO_2 libre. De fait, plus on se rapprochera du conditionnement, plus il faudra se prémunir de cette chute de SO_2 . Et pour cela, il faut réduire au maximum les apports d'oxygène lors des transferts de vin.

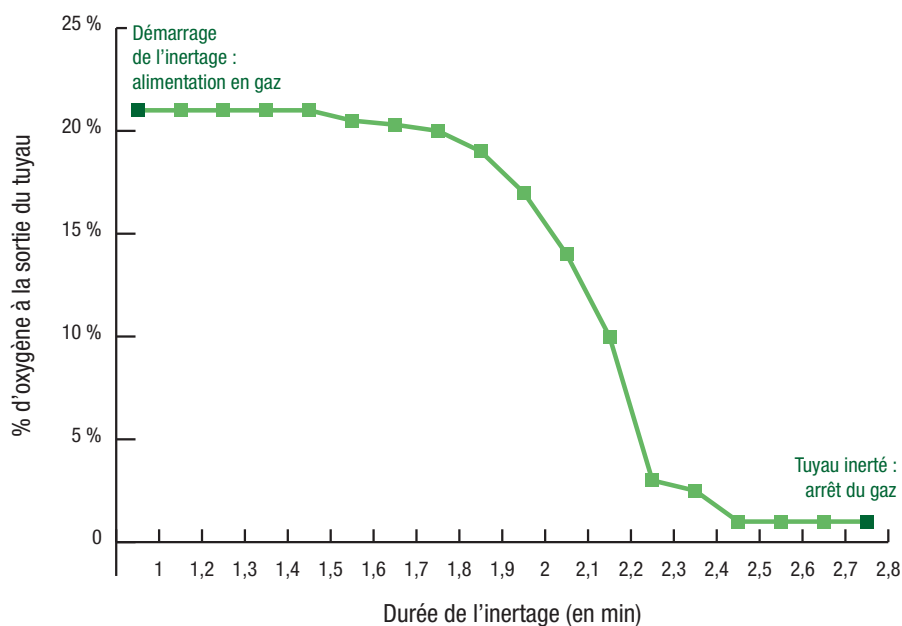
L'inertage consiste à remplacer l'air présent dans les tuyaux par de l'azote par exemple ou du CO_2 (moins efficace) ou un mélange azote/ CO_2 . En théorie efficace, cette technique n'a jamais été réellement

Bien pratiqué, l'inertage des tuyaux permet de réduire significativement les apports d'oxygène lors des transferts.



GRAPHIQUE 1

Au fur et à mesure que le gaz pénètre dans le tuyau, le pourcentage d'oxygène gazeux diminue et le tuyau finit par être inerté.



comparée de manière rigoureuse, en conditions réelles, à des transferts classiques sans protection vis-à-vis de l'oxygène ou à d'autres méthodes de travail telle que la désoxygénation.

Un groupe de travail Oxygène mobilisé et actif

En 2015, grâce au concours financier de la Région Paca, Inter Rhône a créé un partenariat avec cinq caves rhodaniennes (à Rasteau, Orange, Tain l'Hermitage et 2 à Courthézon) et un gazier afin de vérifier l'efficacité des différentes techniques préventives existantes pour réduire la dissolution d'oxygène lors des transferts (inertage avant et/ou après transfert du vin, désoxygénation et petit bullage d'azote lors des pompages, pousse à l'eau). Sur chaque site, elles ont été comparées aux pratiques actuelles des caves lors des pompages.

Pour chaque essai, des mesures d'oxygène dissous dans le vin ont été faites avant, pendant et après les pompages afin de déterminer l'efficacité de chaque technique. En parallèle, pour les techniques qui utilisent du gaz, des relevés de consommation en gaz ont été effectués afin d'évaluer le volume de gaz consommé. Enfin, il fallait s'assurer qu'il

n'y ait pas de décarbonation des vins. Des analyses œnologiques ont donc été effectuées avant et après traitement/transport du vin.

Les résultats œnologiques montrent qu'il n'y a pas de décarbonation lorsque l'on transfère les vins avec un bullage à 5 ou 10 % du débit de la pompe. Même un inertage poussé des tuyaux avant et après pompage ne décarbonique pas les vins. La désoxygénation à 10 % du débit pompe ou un petit bullage à l'azote à 5 % lors du pompage, permettent d'éliminer l'oxygène de la cuve de départ ou a minima de réduire significativement les apports d'oxygène au cours des transferts de vin.

Bien pratiqué, l'inertage se positionne très bien et permet de réduire significativement mais de manière moindre, l'oxygénation du vin dans les tuyaux. Dans certains cas, c'est la technique la plus efficace et la moins coûteuse.

Mise au point de guides pour inertier

Au cours d'audits ou d'essais faits en cave, il s'avère que l'inertage, lorsqu'il est pratiqué, est souvent mal maîtrisé, tout simplement par un manque d'aide ou de documents supports pour bien le gérer. De plus,

la multiplication de matériels et de gaz proposés ne facilite pas le choix du vigneron.

Depuis l'année dernière, le challenge a donc été d'essayer de répondre aux questions suivantes : l'inertage, oui mais où ? Et comment ?

« Fini la galère pour inertier ». Voici donc les maîtres-mots du travail accompli par Inter Rhône ces deux dernières années. En effet, l'inertage fait souvent peur car on ne sait jamais où brancher le gaz, avec un débit litre, à quel débit, avec quel gaz, combien de temps ?...

À ce jour, plus de 700 inertages ont été réalisés à la cave expérimentale d'Inter Rhône pour savoir combien de temps il fallait envoyer du gaz dans la manche. Des mesures d'oxygène gazeux réalisées en continu à la sortie du tuyau à inertier (cf. graphique) permettaient de suivre la chute du pourcentage d'oxygène résiduel et déterminer le temps qu'il fallait pour atteindre 1 % O₂ (contre 21 % dans l'air ambiant qui nous entoure, avant inertage).

Et dans quelques mois, le Service technique d'Inter Rhône pourra donc fournir aux caves des abaques d'inertage selon la longueur de tuyau, le type de gaz et le débit utilisé. C'est clairement une innovation qui mettra fin à un vide technique. ■

FONGICIDE

Mildiou

PAJO® **Nouveau**

L'ANTI-MILDIU QUI S'ADAPTE AU PROFIL DE VOTRE VIGNE

- Contient du zoxamide : rupteur de résistance.
- S'emploie seul ou associé pour une haute efficacité.
- Adapté à tous les stades de la vigne : avant, pendant, après la floraison.

PHILAGRO France - SAS au capital de 9 912 500 € - RCS Lyon B 389 150 582 - Parc d'Affaires de Crécy - 10A rue de la Voie Lactée - 69370 Saint-Didier-au-Mont-d'Or - Tél. 04 78 64 32 64 - Fax 04 72 53 04 58 - PHILAGRO France est agréé par le Ministère de l'Agriculture sous la référence RH02089 pour la distribution de produits phytopharmaceutiques à destination des utilisateurs professionnels. - PAJO® marque déposée Gowan - AMM, n° 2140127 - (WG) - 330,0 g/kg Cymoxanil, 330,0 g/kg Zoxamide - ATTENTION - SGH07, SGH08, SGH09 - EUH401, H302, H317, H361fd, H373, H410. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement, conformément aux principes de la protection intégrée, consultez <http://agriculture.gouv.fr/ecophyto>. Pour les usages autorisés, doses, conditions et restrictions d'emploi : se référer à l'étiquette du produit, à www.phytodata.com et www.philagro.fr. Annule et remplace tout document antérieur de même nature. 02/2016.

PLUS D'INFOS ?
www.philagro.fr



PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES AVEC PRÉCAUTION. AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.