

- La Maîtrise des apports d'oxygène au conditionnement. Vidal JC., Moutounet M.
Revue Française d'œnologie n° 229. 2008
- La mesure de l'oxygène dissous au chai : nouveau critère de l'assurance qualité. Moutounet M.- ENSA-INRA Montpellier - J.-C. Vidal – Unité Expérimentale d'œnologie de Pech Rouge – Gruissan. *L'innovation en viticulture/œnologie. 2005*
- Les apports d'oxygène au cours du traitement des vins. Bilan des observations sur site 1^{ère} partie. Vidal J.-C., Dufourcq T., Boulet J.-C., Moutounet M.
Revue française d'œnologie n° 190, 24-51. 2001
- Les apports d'oxygène au cours du traitement des vins. Bilan des observations sur site 2^{ème} partie Vidal J.-C., Boulet J.-C., Moutounet M.
Revue française d'œnologie n° 201, 32-38. 2003
- Les apports d'oxygène au cours du traitement des vins. Bilan des observations sur site 3^{ème} partie. Vidal J.-C., Boulet J.-C., Moutounet M.
Revue française d'œnologie n° 205, 25-33. 2004
- Chimie pratique du SO₂ en Œnologie : Jacques Blouin
Les journées techniques Rhodaniennes, Inter Rhône - 2001
- Charte des bouchonniers liégeurs – Fédération française des syndicats du liège - 2006
- Charte de qualité pour le contrôle des lots de bouchons en Vallée du Rhône – Inter Rhône - 2003
- Dossier Spécial : les gaz en œnologie ; rôle de l'oxygène.
Revue des Œnologues n° 125 S. 2007
- Le bouchage à vis métallique pour vins tranquilles.
Guide de l'embouteillage N° 6 - CE.T.I.E - 2007
- Embouteillage mobile à façon des vins tranquilles.
Les Cahiers de la Qualité en embouteillage N° 13 - CE.T.I.E - 2006
- Guide des bonnes pratiques pour le conditionnement du vin en BIB.
Dufrêne A., Shea P., Boulet J.-C. « Performance BIB » sur le site www.b-i-b.com. 2007
- Spécifications Techniques de l'emballage BIB pour le vin ; principes et paramètres-clés. Shea P, Vimont F. « Performance BIB » sur le site www.b-i-b.com. 2007
- Guide des bonnes pratiques pour le transport du vin en flexitanks. West L. « Performance BIB » sur le site www.b-i-b.com. 2008
- The use of inert gas in the wine making process :
<http://www.wineqc.com/papers/inertgas/inertgas.html>
- Messer propose une solution originale pour l'inertage des vins stockés en cuve : l'argon - un gaz à la fois inerte et dense. Messer France SAS.
Communiqué de presse Inertage des vins, Nov. 2007.
- Une expertise « oxygène » pour les caves. Vialis S. Inter Rhône
Le vigneron des CDR et du Sud Est n° 732, 7 - 9. 2009
- Maîtrise de l'oxygène de l'élevage au conditionnement des vins, Vialis S.,
www.institut-rhodanien.com/12eme. 2008

Charte sur les bonnes pratiques de conservation des vins de la Vallée du Rhône de l'élaboration à la distribution

Comité de suivi

AJM Conseil - Jean-Marie Aracil
Auchan - Daniel Chaussée
Cave de Tain - Xavier Frouin
Cave Terra Ventoux - Richard Oms
Château Pesquié - Paul Chaudière
Delas Frères - Jacques Grange
Domaine la Genestière - Christophe Barraud
Embouteillage Services - Jacques Beauclair
ESV - Céline Perrin
GMFD SAS - Véronique Torcollacci
Groupe Casino - Isabelle Poisson
Maison Jaboulet - Jacques Desvernois
La Compagnie Rhodanienne - Pierre Martin
Maison Chapoutier - Christelle Acosta
Marrenon - Charles Vivet
Nomacorc - Stéphane Vidal
Prodis - Dominique Ribéreau-Gayon
Vignerons Balma Venitia - Michèle Vacher
Vignobles Famille Quiot - Jean-Baptiste Quiot
Vignobles Michel Gassier - Isabelle Roquelaure
VIF de la Vallée du Rhône - Pierre SAYSSET
VinoFrance - Cédric Bigey
Inter Rhône - Françoise Dijon
Inter Rhône - Christophe Riou

Comité de rédaction

Service technique d'Inter Rhône : Viviane Bécart, Bernard Ganichot, Carole Puech,
Isabelle Thomas, Régine Valentin, Sophie Vialis, Patrick Vuchot
Cécile Vuchot

Et en collaboration avec

e provenance
Vivély
Air Liquide
Inoxpa

Crédit photos

Inter Rhône, Christophe Grilhé, Vivelys, Cave de Rasteau, Cave de Cairanne

document disponible et téléchargeable sur le site
www.institut-rhodanien.com