

Le Service technique d'Inter Rhône était présent à Vinitech sur la thématique de l'oxygène. Il a présenté sa dernière innovation : un outil très ingénieux permettant de mesurer l'air emprisonné dans les Bib.

Le Service technique d'Inter Rhône innove à Vinitech



UNE fois de plus, l'équipe technique d'Inter Rhône s'est positionnée à Vinitech comme l'un des leaders sur le thème de l'oxygène.

Les communications réalisées par les collègues rhodaniens dans le cadre du salon bordelais ont en effet porté d'une part sur la spécificité du conditionnement en bag in box et, d'autre part, sur la gestion de l'oxygène au sens large : mesures, prévention et correction.

La grande innovation de ce salon a été la diffusion du "Bib Cone Meter"¹, un outil pratique et ingénieux permettant de déterminer le volume d'air emprisonné dans le Bib après conditionnement. "En effet, cette mesure est essentielle pour la qualité et la durée de vie du vin conditionné", précise Bernard Ganichot, expert en la matière. la société Performance Bib avait invité une centaine de spécialistes internationaux de

la filière Bib (fournisseurs, conditionneurs et donneurs d'ordre) pour leur présenter le "Manuel pour la mesure d'oxygène au cours du conditionnement en Bib"². Ce document de référence est le résultat d'une collaboration entre Inter Rhône, Performance Bib et l'Inra. Il apporte une véritable méthodologie et constitue l'outil indispensable à la maîtrise du conditionnement en Bib. Les participants ont manifesté un intérêt très vif pour ces nouveaux outils. Dans un deuxième temps, Sophie Vialis a présenté aux professionnels du salon les bonnes pratiques à mettre en œuvre pour réduire l'oxygénation des vins au cours des manipulations. Le débat très riche qui a suivi, montre la prise de conscience de la filière face à cette problématique. Un échange de retours d'expériences entre les participants a permis d'alimenter la réflexion autour de démarches de progrès.

[à gauche]

Le Bib Cone Meter et son guide d'utilisation sont disponibles au Service technique d'Inter Rhône.

Sophie Vialis (Inter Rhône) a présenté les bonnes pratiques permettant de réduire l'oxygénation des vins.

En conclusion, Patrick Vuchot a souligné que "Si nous avons beaucoup progressé sur la connaissance de l'impact de l'oxygène apporté au cours du conditionnement, en revanche, il restait beaucoup à faire pour évaluer le rôle joué par la perméabilité des emballages". Son équipe de Recherche et développement va poursuivre sa collaboration avec Performance Bib et l'Inra et continuer ainsi à apporter des solutions concrètes aux opérateurs.

¹ Le Bib Cone Meter et son guide d'utilisation sont disponibles au Service technique d'Inter Rhône sur simple demande. Contact auprès de Sophie Vialis, tél. 04 90 11 46 00 Email : svialis@inter-rhone.com

² Document disponible en janvier 2011 sur le site de Performance Bib : <http://www.b-i-b.com>