

Anticipation et vigilance sont les maîtres mots pour garantir la durée de vie des vins en bag-in-box et en bouteilles. Conseils et recommandations.

# Les vins conditionnés

## Comment préserver leurs qualités ?

**P**OUR s'assurer que le conditionnement se fera dans les meilleures conditions, n'hésitez pas à prévoir la mise au moins un mois avant. Cette durée vous laissera le temps de préparer les matières sèches, bien travailler le vin et adapter le process de mise si besoin.

### CONTRÔLES ANALYTIQUES À EFFECTUER

Des analyses œnologiques de routine (TAV, Ac. Volatile, SO<sub>2</sub> libre et total, Ac. Malique...) permettent de s'assurer que le vin conditionné sera conforme aux exigences réglementaires (Cahiers des charges des AOP, étiquetage). Si ce n'est pas le cas, des réajustements et corrections peuvent être pratiqués bien avant la mise.

Il n'est pas rare d'observer des chutes importantes de SO<sub>2</sub> libre dans les vins, juste après mise. Certes ce peut être dû à une oxygénation au cours de la mise mais pas uniquement. En effet, les vins peuvent contenir des molécules oxydantes qui feront chuter leur teneur en SO<sub>2</sub> libre une fois conditionnés. Le problème est, qu'une fois en bouteille ou dans le bib, il sera trop tard pour rattraper le tir. La solution pour réduire cette chute et prolonger la durée de vie du produit, est de travailler en amont son SO<sub>2</sub> : contrôler et s'assurer que la teneur en SO<sub>2</sub> libre du vin soit stable sur deux semaines minimum et soit au niveau souhaité.

Parmi les paramètres classiques, le CO<sub>2</sub> peut avoir des conséquences majeures sur les caractéristiques sensorielles du vin. En bouteilles, pour les vins rouges, il faut viser 450-500 mg/L après conditionnement, 700 mg/L pour les rosés et 800-900 mg/L pour les blancs. Pour les bibs, il ne faut jamais dépasser 800 mg/L de CO<sub>2</sub>. Les risques de gonflement deviennent trop importants.

En fonction du type de vin et de leur destination, il est primordial d'effectuer des tests de stabilité protéique, tartrique et microbiologique pour prévenir toute déviation non maîtrisée (refermentation, troubles, dépôt...). Dans tous les cas, les analyses



© Inter Rhône

microbiologiques permettront de raisonner la filtration, le process (collage avant la mise, filtration tangentielle...), notamment si les populations microbiologiques sont trop importantes ou si il y a présence de *Brettanomyces*.

Les tests de filtrabilité (indice de colmatage, CFLA Vmax, turbidité) donnent une indication sur la filtrabilité des vins. Certains vous guideront même sur le choix du média filtrant à utiliser (dégrossissant ou finisseurs).

### PRÉVOIR LES MATIÈRES SÈCHES

Au-delà de l'aspect réglementaire, la connaissance des caractéristiques analytiques des vins permet de préparer les étiquettes et contre-étiquettes adaptées aux produits (TAV...).

Le choix des obturateurs (bouchons liège, synthétiques, capsules) doit être bien réflé-

chi en fonction de leurs propriétés chimiques (risque de goût de bouchon lié à la présence de TCA...) et physiques (longueur, extractibilité...). En effet, il doit se faire en fonction, de la demande du client bien évidemment, mais aussi en fonction de la durée de vie du produit souhaitée. Par exemple, des bouchons très perméables permettront de déguster des vins ouverts plus rapidement que des obturateurs plus imperméables. Ces derniers seront à privilégier sur des vins de garde. Pour l'exportation, il n'est pas rare de voir des bouchons qui sortent des bouteilles suite aux variations de températures subies par le vin lors du transport. Les capsules à vis où le dégarni est supérieur permettent de limiter le risque de couleuse. Sur des cépages réducteurs, elles peuvent toutefois accentuer cette caractéristique.

Attention toutefois, au choix et à la qualité des bouteilles. Parfois, les profils des cols de bouteilles ne respectent pas la réglementation. Le principal problème est que le verre n'épouse pas suffisamment le bouchon. Pour simplifier, il y a un problème de "jointure" entre la bouteille et le bouchon qui augmente la pénétration de l'oxygène dans la bouteille et fera évoluer le vin plus vite. Des contrôles de lots de bouteilles peuvent être effectués par un laboratoire au même titre que les bouchons.

Pour les bibs, le choix des matières sèches est aussi primordial et l'accord entre le robinet, la poche et le carton doit être parfait. Peu étudiée encore, leur concordance semble avoir un impact sur la durée de vie des produits. Par exemple, une poche pleine de vin dans un carton surdimensionné par rapport à celle-ci, bougera davantage dans le carton et cela peut entraîner des fissures sur les poches, donc des fuites. Les producteurs de ces matières sèches peuvent vous guider dans ce choix.

Le jour J : n'anéantissez pas tous vos efforts ! Que le conditionnement soit effectué par le vigneron ou par un prestataire, il y a de nombreuses précautions à prendre le jour de la mise.

[suite au verso]

## PRÉPARER ET VÉRIFIER LA CHAÎNE DE TIRAGE

Bien avant le conditionnement, des **contrôles de maintenance** doivent avoir lieu. Pour une mise en bouteille, il faut particulièrement surveiller l'état des becs de tirage et de la boucheuse si elle est utilisée. Celle-ci doit faire un vide suffisant sinon, de l'oxygène sera comprimé dans la bouteille entre le bouchon et le vin et écourtera la vie du vin. De même, le bouchon doit être bien positionné. Dans le cas où la chaîne est équipée de système d'inertage à l'azote, il est important de disposer de suffisamment d'azote pour assurer le travail de la journée. Et l'efficacité du système d'inertage peut être vérifiée dans le cadre d'un audit oxygène à l'aide de sonde prévue à cet effet. Dans tous les cas, l'état des joints des manches et les tuyaux d'alimentation en vin de la cuve à la chaîne ou sur la chaîne doivent être en parfait état pour éviter toutes prises d'oxygène ou fuites de vin.

**La désinfection de la chaîne** de tirage doit être effectuée juste avant la mise pour réduire les risques de recontaminations microbiennes. Elle doit aussi être bien rincée pour éviter que des produits de nettoyage ne se retrouvent dans le vin. À la suite du rinçage, il est primordial de bien

## ➤ CONCENTRATIONS EN SO<sub>2</sub> LIBRE, conseillées à la mise, à ajuster avec l'œnologie

Contenant	Destination	Teneurs en SO <sub>2</sub> libre conseillées (en mg/L)		
		Sur vin rouge	Sur vin rosé	Sur vin blanc
Bouteille	Vente directe, circuit court en métropole	25- 30	35	35
	Circuit long, export	35	40	40
BIB	Vente directe, circuit court en métropole	30-35	35-40	35-40
	Circuit long, export	40	45	45

purger le circuit, voire aviner pour éviter de se retrouver avec des bouteilles ou des Bib dilués. Il ne faut pas hésiter à écarter les premières bouteilles ou premiers bib. Ces différents aspects relèvent de l'analyse HACCP et du plan d'hygiène de l'entreprise. En cours de tirage, après la pause repas, les becs de tirage peuvent éventuellement être nettoyés en utilisant de l'alcool à 70 % avant de redémarrer, pour réduire les contaminations en bouteilles. De même, pour les tireuses de bib.

**La filtration finale** est à adapter en fonction de l'objectif produit et de la destination. Le

choix d'une filtration serrée sera à privilégier prioritairement pour les vins partant pour l'export, les vins blancs et rosés. Sur bib, elle réduit fortement les risques de re-fermentations. Mais il faut savoir que dans le cas de populations microbiennes trop importantes, elle ne pourra pas tout retenir. Attention même à 0,65 m, la filtration ne garantit pas toujours une mise pauvre en germe. Au début de la mise, il est très important de purger l'air contenu dans les carters de filtration pour éviter qu'il reste de l'oxygène résiduel qui se dissolvent dans le vin.

Le rinçage des bouteilles, même s'il n'est pas réalisé systématiquement, limite les risques de présence de corps étrangers (débris de verre...). Par contre, il ne doit pas rester d'eau dans la bouteille après rinçage. **La tireuse** a un rôle primordial sur la qualité du vin. En effet, si le remplissage se fait mal, on peut observer de fortes dissolutions en oxygène et décarbonation. De plus, si le niveau de dégarni pour les bouteilles ou le volume du cône d'air pour le bib est trop important, le vin évoluera plus vite. Des contrôles de niveau pour les bouteilles et, de poids du bib et volume du cône d'air doivent être effectués dès le début de la mise, ainsi qu'au cours de la mise.

Sans s'étendre sur le sujet, la **manutention des cartons** de vins (bib ou bouteilles) peut aussi engendrer des fuites et altérer la qualité du produit. Par exemple, si les bouteilles sont bouchées avec du liège et qu'elles ne restent pas assez longtemps sur le convoyeur avant d'être couchées, si les cartons de bib sont placés sur une palette sans carton de protection avec des clous ressortant, de nombreuses fuites peuvent avoir lieu. Même s'il est difficile de prévoir la **météo**, il y a des périodes à éviter pour mettre en bib ou bouteille dans les meilleures conditions. Il faut éviter de conditionner sous de fortes températures ou des vins trop froids. Pour ce dernier cas, on observera de fortes dissolutions de l'oxygène entraînant une chute très importante du SO<sub>2</sub> libre après mise.

**Sophie Vialis**  
Service technique d'Inter Rhône

## Vignobles en Vallée du Rhône

Acquisition, cession, transmission

Les nouveaux enjeux 2013



Conférence

Judi 28 mars 2013 - 18 h

Palais du Vin - Orange Sud (sortie 22 Autoroute A7)



Avec la participation du  
Cabinet d'avocats Fidal Avignon

Inscription : [philippe.douis@allianz.fr](mailto:philippe.douis@allianz.fr)  
tél : 06 72 18 04 46