



De nouveaux fûts permettent de tirer du vin grâce à une tireuse de bar et de le servir au verre, toujours à bonne température. Une solution intéressante pour le secteur des CHR.

Fût à bière : un nouveau contenant pour le vin

◆ Sophie VIALIS (Service technique Inter Rhône)

Le Bag-in-box®, emballage en pleine progression, présente de nombreux avantages puisqu'il assure une conservation des vins durant plusieurs mois grâce à sa poche rétractable.

Cependant, le Bib® 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 litres. Dans le monde brassicole, il existe un contenant qui pouvait répondre à ces attentes : le fût brassicole. Pour le vin, une étude a été conduite par Inter Rhône sur les fûts Ecofass®. Ce nouveau type de contenant est capable de conserver le produit correctement, sans phénomène d'oxydation, et de le servir à bonne température, sans stockage en chambre froide.

Le concept des fûts Ecofass®

Le fût Ecofass® est fabriqué en matière plastique recyclable, polyéthylène haute densité (PEHD) dans lequel se trouve une poche en aluminium ou plastifiée contenant le vin (cf. Figure 1). Le vin n'est donc pas en contact direct avec le fût, comme c'est le cas avec les fûts à bière traditionnels (cf. Figure 2). Mais une fois branchés à la tireuse, ces fûts fonctionnent comme les fûts à bière traditionnellement utilisés par les CHR.



FIGURE 1 : LE FÛT ECOFASS® EST COMPOSÉ DE PLUSIEURS PARTIES POSSÉDANT DES PROPRIÉTÉS DIFFÉRENTES, POUR UN STOCKAGE ET UNE UTILISATION OPTIMAUX (Source : www.ecofass.com)



FIGURE 2 : LES FÛTS ECOFASS® ONT DES CAPACITÉS VARIABLES, ILS SONT RECYCLABLES ET HYGIÉNIQUES (Source : www.ecofass.com)

PLAN EXPÉRIMENTAL > Remplissage de fûts à bière (poche aluminium de 20 L) avec 2 vins (1 rouge et 1 rosé) avec contre-pression d'air ou azote.

3 SCÉNARIOS avec des temps de stockage et de consommation différents (à 20 °C)

- 1 Stockage 4 mois, sans consommation du vin
- 2 Stockage 3 mois et consommation sur 1 mois
- 3 Stockage 1/2 mois et consommation sur 3,5 mois

Suivi analytique réalisé

- Analyse sensorielle
- Analyse complète avec couleurs



FIGURE 3 : PROTOCOLE DE L'ÉTUDE MENÉE PAR INTER RHÔNE

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 aisée par un thermostat. 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.

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 le secteur des CHR, les volumes de contenance peuvent aller de 10 à 30 L et sont même personnalisables.

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 et de désinfection, seule la poche doit être remplacée. Par conséquent, ils assurent une meilleure hygiène puisque la poche limite l'intrusion des agents externes et l'utilisation de produits chimiques de nettoyage.

Enfin, le gaz de tirage n'est pas en contact direct avec le liquide alimentaire pour limiter l'altération de ses qualités organoleptiques.

Le fût Ecofass® n'a pas d'impact œnologique et sensoriel sur la qualité du vin

Au vu de ses avantages, Inter Rhône a réalisé une étude dans le cadre du Groupe national Oxygène pour savoir si le contenant était adapté à la consommation et à la conservation des vins. Il s'agissait aussi de connaître l'influence du type de gaz de contre-pression sur la qualité des vins. Le protocole de l'essai est présenté en Figure 3.

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

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 rouge n'a pas évolué sur les 17 semaines de l'essai.

De même, les teneurs en SO₂ libre et CO₂ sont restées stables. Au niveau sensoriel, les juges n'ont pas non plus noté de différences significatives entre les vins. Même si quelques juges ont signalé une petite évolution, le jury a évalué tous les vins comme "acceptables par les consommateurs". Il aurait été intéressant de les comparer aussi à des vins stockés en bouteille ou en Bib®.

Le type de gaz (air ou azote) ne semble pas avoir d'incidence 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 qu'elles ne puissent pas être chiffrées.

Le remplissage des fûts peut se faire directement en cave

Le conditionnement en fûts Ecofass® n'est, à ce jour, pas complètement 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 pour une meilleure dispersion de la poche dans le fût.

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

VINCENT HUDON, RESPONSABLE TECHNIQUE DES DOMAINES PERRIN, UTILISE LE FUT KEYKEG®

"Nous avons choisi le Keykeg® en 2014 pour nos commercialisations export (marché US et UK). L'avantage premier de ce fût pour ces marchés éloignés est son usage unique. Le Keykeg® est constitué d'une double paroi en PET et d'une poche. Une fois vide, le fût est compressé puis recyclé. Il n'y a pas de frais de consigne superflus dans la cave et chez l'utilisateur.

Nous utilisons le fût 20 litres qui correspond exactement à l'utilisation concurrente du fût inox sur le marché américain. En comparaison avec le Bib, le Keykeg® offre des conditions analytiques et organoleptiques bien meilleures.

Nous conditionnons le vin dans nos kegs (fûts) avec le même standard que nos bouteilles. Pour nos Côtes du Rhône rouges, le SO₂ Libre est à 25 mg/L, le CO₂ à 450 mg/L. Après 18 mois de conservation, nous n'avons pas constaté de baisse de SO₂ libre et de CO₂ dans le keg fermé. Une fois ouvert, l'évolution du vin est peu marquée après 6 mois.

En résumé, grâce au Keykeg®, les vins ont des qualités préservées, dans l'emballage le plus léger possible, avec des frais de manutention réduits et une conservation optimale à la tireuse, sans CO₂ !

Le seul frein au développement de ce produit est la valve présente sur le dessus du keg, qui n'est pas universelle. Pour vendre aux US, il nous faut accompagner le produit, voire offrir le coupleur. Cet effort doit être réalisé sur tous les marchés".

