

*Le conditionnement d'un vin en BIB® nécessite d'adapter ses pratiques à ce type d'emballage pour préserver les caractéristiques organoleptiques du vin jusqu'à la consommation finale. Un vin en BIB® est considéré acceptable jusqu'à 9 voire 12 mois selon ses spécificités. Comment éviter alors les risques de gonflement, d'oxydation prématurée ou de fuites ?*



## ■ Choisir un vin adapté

Tous les vins ne supportent pas de façon identique le conditionnement en BIB®. Dans l'objectif d'assurer une durée de conservation optimale tout en préservant les qualités intrinsèques du vin, le choix de ce dernier s'avère une première étape. Ainsi la durée de conservation en BIB® sera plus longue si le vin présente les caractéristiques suivantes :

- pH bas
- Taux d'alcool élevé
- Rapport  $SO_2 L / SO_2 T$  élevé
- $O_2$  dissous avant remplissage bas
- Vin rouge (moins fragile à l'oxydation qu'un blanc ou rosé)

## ■ Préparer soigneusement le vin

### Maîtriser l'apport d' $O_2$ dissous

C'est le mot d'ordre d'une mise en BIB® car les poches sont plus perméables à l'air que le verre. Cette maîtrise doit marquer toute l'étape de vinification, la manipulation du vin avant la mise et les transferts.

Faites attention à :

- **La température** : risque de dissoudre des quantités d' $O_2$  plus importantes de façon plus rapide lors de manipulation à basse température
- **L'agitation** : tout brassage au contact de l'air est à proscrire

Pensez à :

- **Inerter** vos cuves et vos circuits de transfert
- **Contrôler et entretenir** rigoureusement les joints de porte, de pompe,...

### Ajuster les doses de $SO_2$

En conditionnement BIB®, la chute de  $SO_2$  est plus rapide qu'en bouteille. Les doses de  $SO_2$  libre doivent donc être plus élevées, surtout pour les vins fragiles (pH élevé, sucres résiduels,...).

### Limiter la teneur en $CO_2$ (<800 mg/l)

L'excès de  $CO_2$  peut engendrer un dysfonctionnement (gonflement de la poche, volume de remplissage insuffisant, oxydation prématurée) lors d'une augmentation de la température ambiante.

Une teneur élevée en  $CO_2$  peut se réajuster par dégazage à l' $N_2$ . La température est dans ce cas un élément très important : en dessous de 12°C le dégazage sera inefficace.



1 mg/l d' $O_2$  dissous en plus diminue la durée de conservation du vin d'un mois (INRA, 2004)

## Filtration finale pauvre en germes

Le risque microbiologique étant plus important en BIB® (moins étanchéité aux gaz), une filtration pauvre en germes est fortement recommandée. Si le vin contient des sucres résiduels, une filtration dite stérile est indispensable.



### QUELQUES POINTS SUR LES MATIÈRES SÈCHES

**Poche :** les critères de choix du film de la poche (PET-MET ou EVOH) sont principalement : la résistance aux fissures et la stabilité des propriétés barrières à l'oxygène.

**Caisse :** La forme de la caisse doit être adaptée à la taille de la poche. Son volume doit être égal à celui du volume nominal de la poche + 0.5 L pour limiter les risques de flex-cracking (fissure). La qualité du papier intérieur influe également sur le flex-cracking et l'usure du film. Le papier ne doit pas être abrasif.

## Maitriser le conditionnement

### Remplissage

- Inertiser tout le circuit
- Contrôler l'O<sub>2</sub> dissous sur cuve et dans les poches pleines
- Maîtriser le cône d'air. La mesure du volume du cône et celle de la quantité d'O<sub>2</sub> contenue dans celui-ci permet d'évaluer le risque d'oxydation prématurée. Le *BIB Cone meter* est un outil de mesure mis au point par Inter-Rhône et Vitop pour Performance BIB® avec l'Inra. Le protocole de mesure est disponible sur [www.b-i-b.com](http://www.b-i-b.com).



### Mise en carton et fermeture

C'est une étape clé du fait du risque significatif de fuites. La formation des opérateurs s'avère ici importante de même que le réglage des machines. L'objectif est de manipuler précautionneusement les poches : les froisser au minimum, éviter les chutes, les frottements avec les zones abrasives ou susceptibles d'attaquer les films.

### Stockage

Les conditions de stockage des matières sèches et du produit fini sont essentielles à la bonne conservation de ces derniers. Les basses températures préservent ainsi les qualités organoleptiques des vins et les teneurs en SO<sub>2</sub>. Il est aussi important de :

- Réduire au minimum la manutention des BIB®
- Travailler à flux tendu pour éviter des stockages trop longs

	Matières sèches	Produits finis
Humidité relative	20 à 80%	20 à 50%
Température	5 à 30 °C	15 à 20°C
Odeur	Local inodore et exempt de produits volatiles	Local inodore

*Conditions ambiantes de stockage*