

# **La Préparation Technique et Œnologique du vin avant la mise en BIB**

# Objectifs

- Conservation optimum dans le temps
- Préservation de la qualité originelle du produit: gustative et olfactive
- Absence de troubles et de dépôts

# Points à maîtriser

- Réduction des consommations d'oxygène lors des transferts
- Gestion du CO<sub>2</sub>
- Gestion du SO<sub>2</sub>
- Filtration finale pauvre en germe
- Stabilité tartrique et protéique avant conditionnement

# Analyses

- Test NTU
- Test protéique
- Test au froid
- Mesure SO<sub>2</sub> : attente de 8/10 jours pour la stabilisation du SO<sub>2</sub>
- Mesure CO<sub>2</sub>

# Moyens mis en œuvre

## **Réduction des consommations d'oxygène lors des transferts :**

- Posséder des installations équipées de gaz inerte (N<sub>2</sub> ou CO<sub>2</sub>)
- Travailler plutôt à températures intermédiaires si pas équipement en gaz inerte
- L'agitation des vins : éviter des brassages trop importants
- La tuyauterie : éviter un nombre trop importants de raccords, préférer des canalisations fixes

## Gestion du CO<sub>2</sub> :

- Le CO<sub>2</sub> est un protecteur pour le vin, préserve la fraîcheur ; mais est une contrainte technique lors du conditionnement (difficile de conditionner au delà de 800 mg/l), donc en cas de dégazage important avant conditionnement, travailler avec l'N<sub>2</sub>.

## Gestion du SO<sub>2</sub>

- Les valeurs à viser sont de 30 à 50 mg/l suivant le type de vin conditionné. Le SO<sub>2</sub> actif (quantifie l'action fongicide et bactéricide réelle) est à calculer également (critère fonction de la température, du % et du pH du vin). Plus cette stabilité est assurée, plus le vin sera stable après conditionnement.

## Filtration finale pauvre en germe

- Les vins doivent être stabilisés en amont pour garantir leur netteté aromatique
- La filtration finale permet de sécuriser la dernière étape avant conditionnement. Elle est souvent qualifiée de « stérile » (0.2 à 0.6 microns) car c'est la dernière filtration avant le conditionnement. Le risque de recontamination n'existe pas car le vin est en circuit fermé.
- Pour les vins sensibles (notamment riches en sucres résiduels) ; suivant son process, étudier la possibilité de sécuriser la stabilité avec des adjuvants œnologiques (sorbate de potassium).
- Le circuit est stérilisé dès que la production est terminée (eau chaude + produits sanitation) ; pour garantir l'absence de développement de microorganisme dans des canalisations vides.
- **Cohérence sur le schéma technique: mutualisation des leviers techniques (hygiène, SO<sub>2</sub>, sanitation...)**

# Stabilité tartrique et protéique des vins

- Ce sont deux précautions aujourd'hui indispensables pour garantir l'évolution des vins après conditionnement (bouteilles et/ou BIB). La stabilité protéique est d'autant plus importante avec l'arrivée des CMC
- La stabilité de la couleur des rouges est à maîtriser également (rapport anthocyanes/tanins) : l'utilisation de gomme arabique stabilisante est très fréquente.



# conclusion

**Le schéma de préparation des vins au conditionnement BIB doit répondre à la spécificité du conditionnement BIB, à savoir :**

- Les propriétés moindres d'étanchéité des poches comparées au verre
- Le délai de distribution et de consommation court
  
- Ce schéma doit donc être cohérent dans son ensemble, en commençant par le choix des vins à conditionner :

**Préférer des vins stables dans le temps (avec des acidités plutôt élevées) et qui sont « prêts » à être consommé (éviter des vins à fort potentiel de garde...)**

- 
- Sécuriser son circuit technique avec des valeurs fiables : analyser ou faire analyser ses vins avant conditionnement
- 
- Etre précis dans l'ensemble des manipulations (notamment vis-à-vis des prises avec l'O<sub>2</sub>) ; être très rigoureux vis-à-vis du nettoyage en cave
-