



# Un procédé innovant pour améliorer la conservation du vin en BiB®

Bertrand CHATELET

[bertrand.chatelet@vignevin.com](mailto:bertrand.chatelet@vignevin.com)

# IFV Villefranche sur Saône SICAREX Beaujolais



# Projet collaboratif



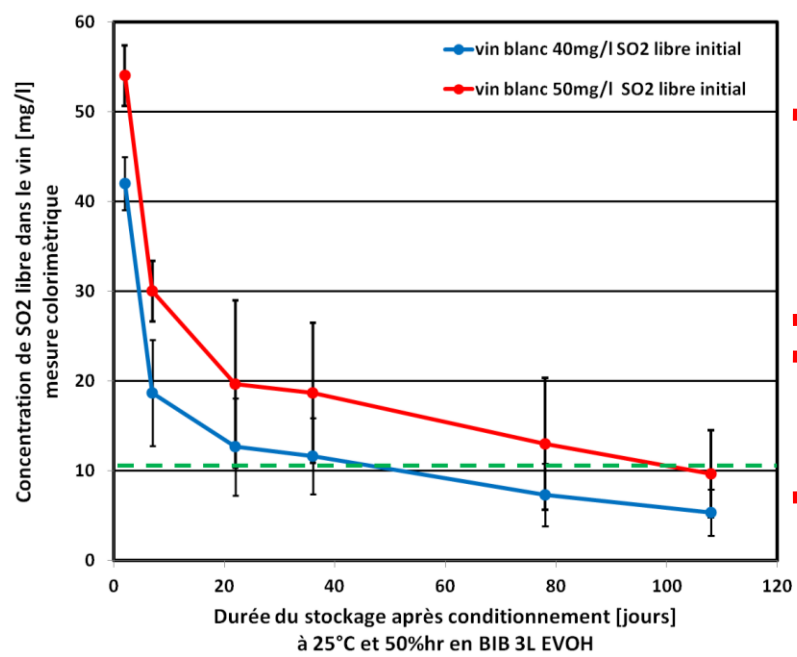
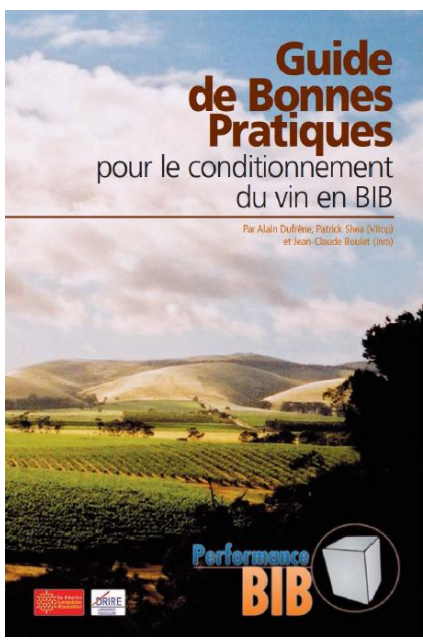
 [www.inter-biocork.com](http://www.inter-biocork.com)

*Le projet Inter-Biocork, dédié aux emballages actifs, a pour objectif de valider différents formats de fermetures actives conçues pour protéger et conserver la qualité des vins et des jus de raisin conditionnés en emballages synthétiques allégés.*

# Constat

Malgré les conseils et outils actuels pour la bonne conservation du vin en BiB

Les BiB sont très concernés par la chute des sulfites lors du stockage



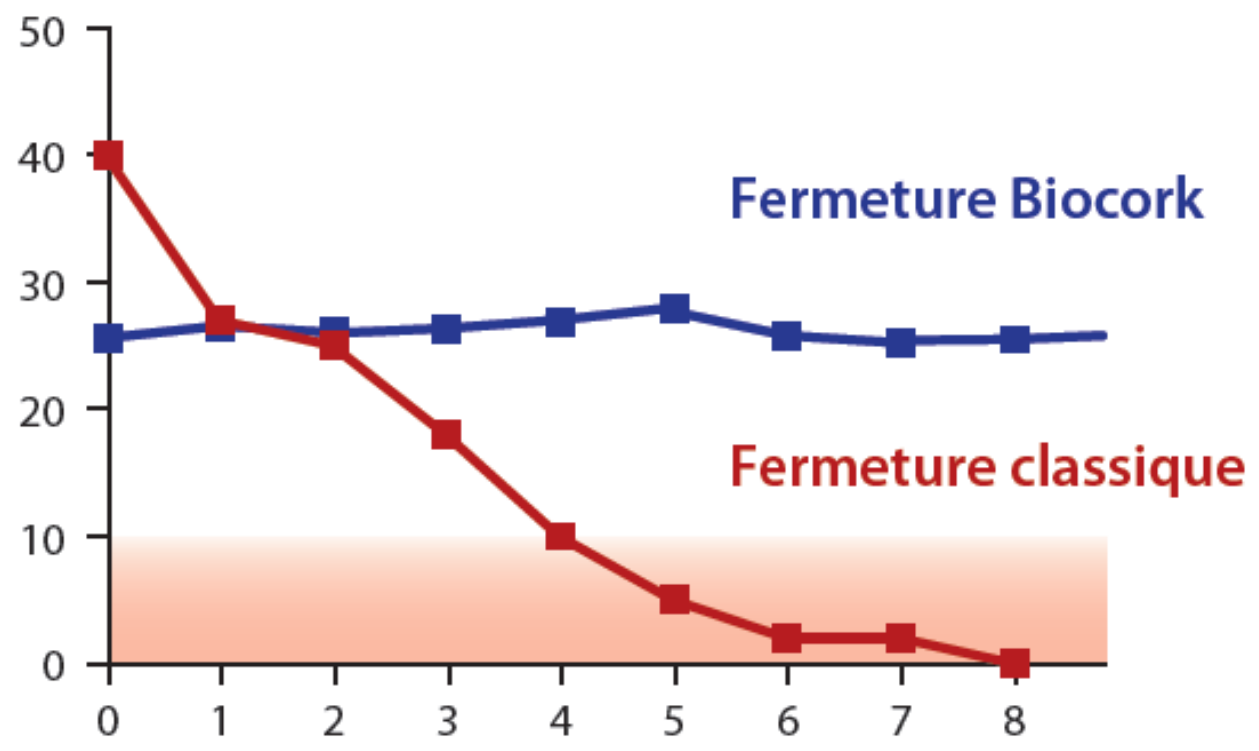
Consommation due à l'espace de tête

Consommation due à la perméabilité

→ Infos sous [www.b-i-b.com](http://www.b-i-b.com)

# L'idée Biocork

Maintenir le taux de sulfite même après conditionnement comme lors des réajustements en cave



# Les emballages actifs

- Le règlement CE 1935/2004 distingue des nouvelles catégories d'emballages

## passif – classique

protège le contenu  
sans interaction  
(inerte)



## actif

protège le contenu  
avec interaction  
composés libérés ou  
absorbés

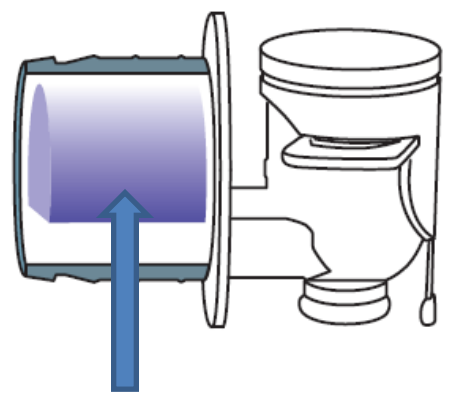


## intelligent

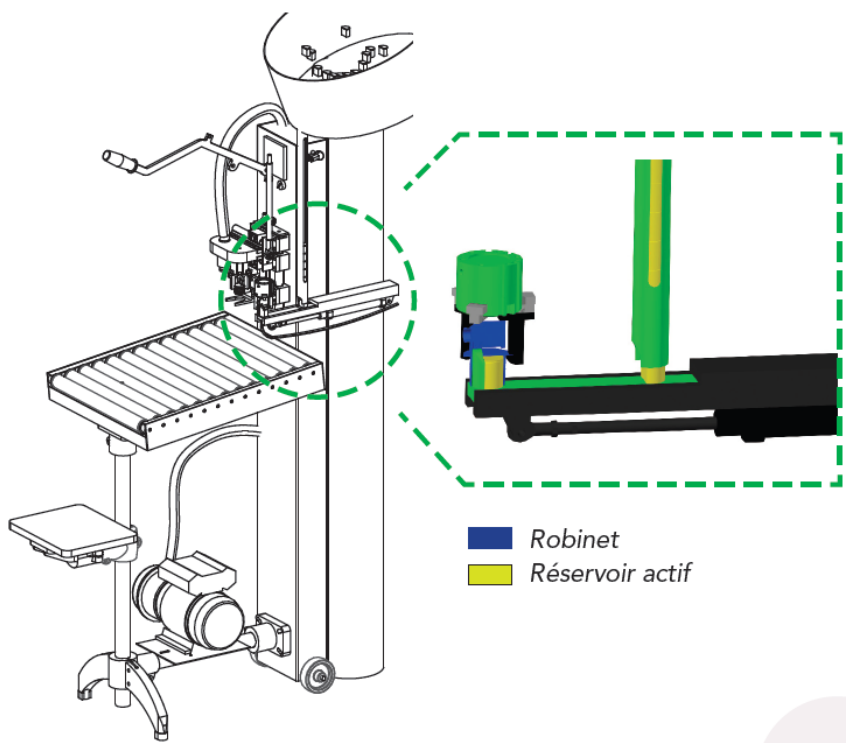
surveille le contenu  
avec interaction



# Des réservoirs diffuseurs sont fixés dans les robinets de BiB → fermetures actives



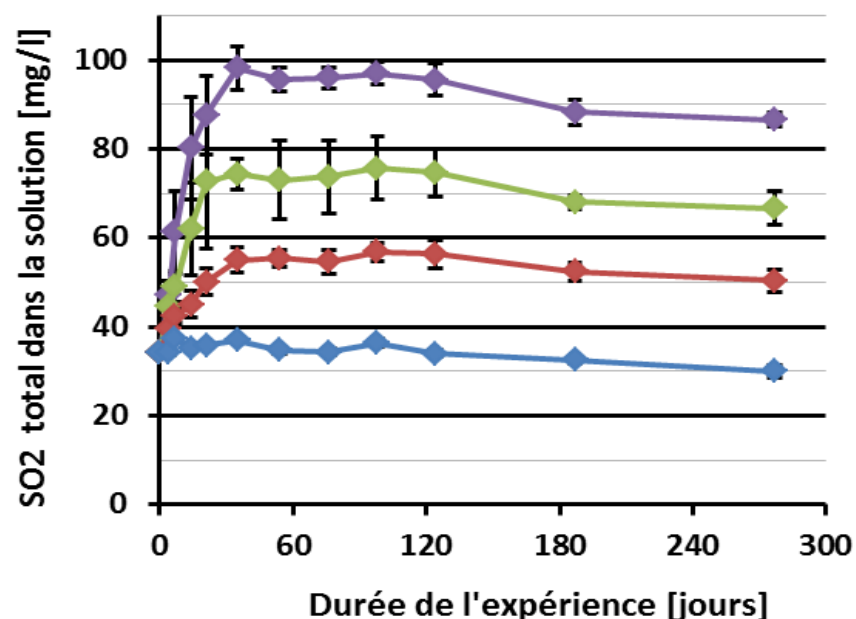
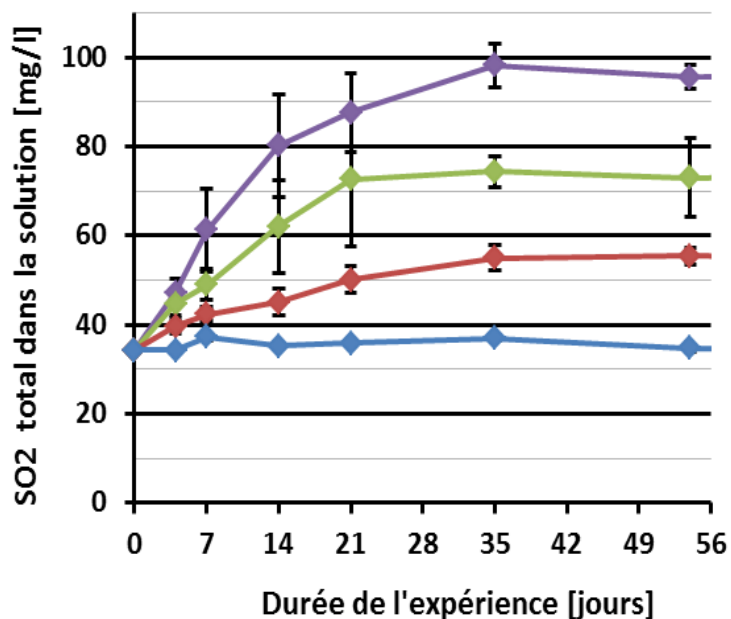
Différents potentiels et vitesses de diffusion du SO2



# Mise en évidence de la cinétique de diffusion post-conditionnement



## Solution modèle hydroalcoolique





# Impact du procédé sur l'évolution du SO2 sur vin



Essai sur vin blanc (Chasselas, Suisse), stockage à 23°C et 55% d'humidité relative

- ◆ Potentiel 78mg/l
- ◆ Potentiel 52mg/l
- ◆ Potentiel 26mg/l
- ◆ Potentiel 0mg/l, bas
- ◆ Potentiel 0mg/l, haut

# Impact du procédé sur l'évolution du SO<sub>2</sub> sur vin

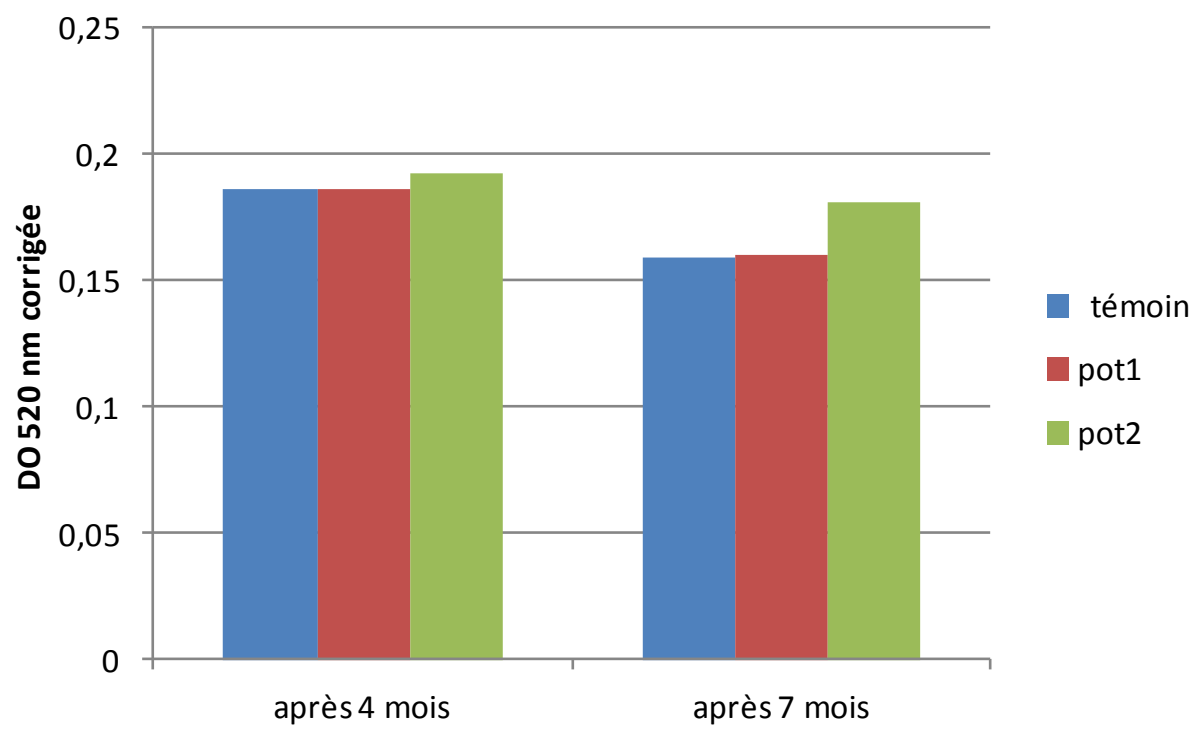
Essai sur vin Rosé (Provence), stockage à 21°C et 62% d'humidité relative

- ◆ potentiel 0mg/L, bas
- potentiel 26mg/L
- ▲ potentiel 52mg/L

# Impact du procédé sur l'évolution de la couleur



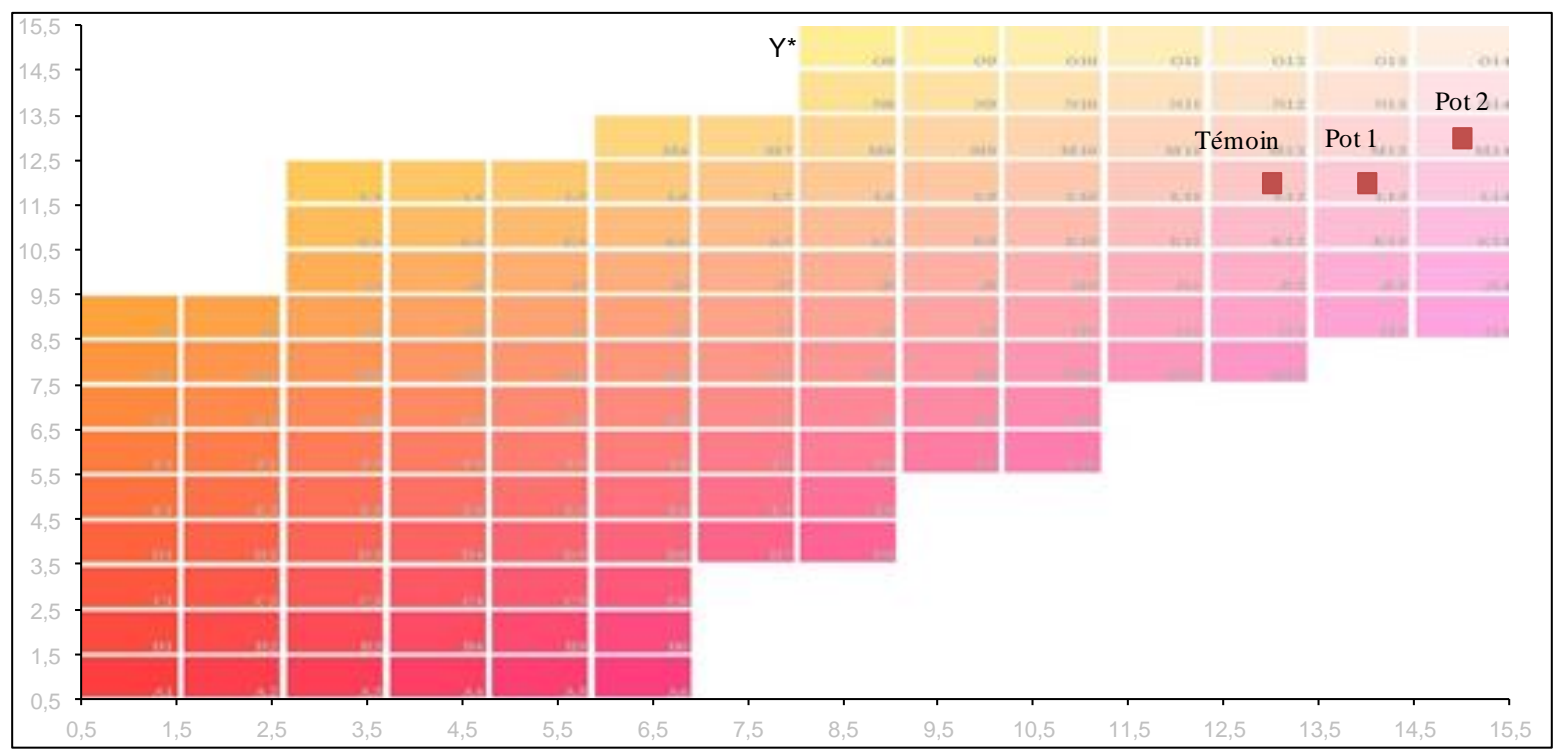
Essai sur vin Rosé (Provence), stockage à 21°C et 62% d'humidité relative



# Impact du procédé sur l'évolution sensorielle



Essai sur vin Rosé (Provence), stockage à 21°C et 62% d'humidité relative



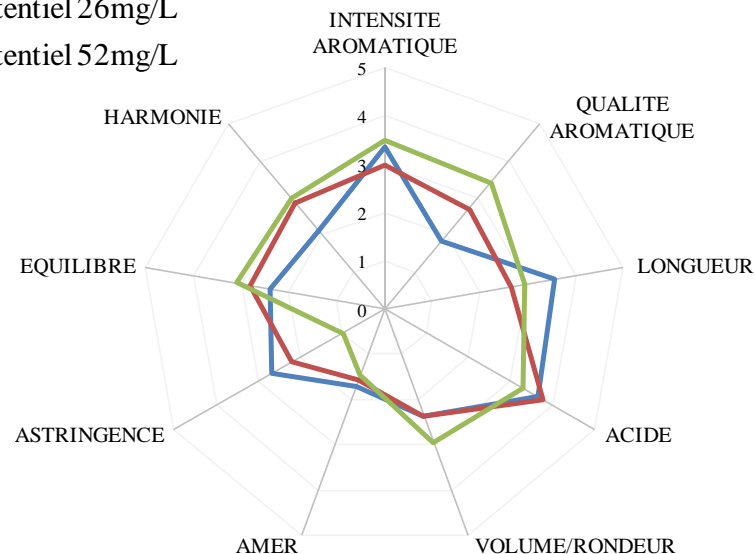
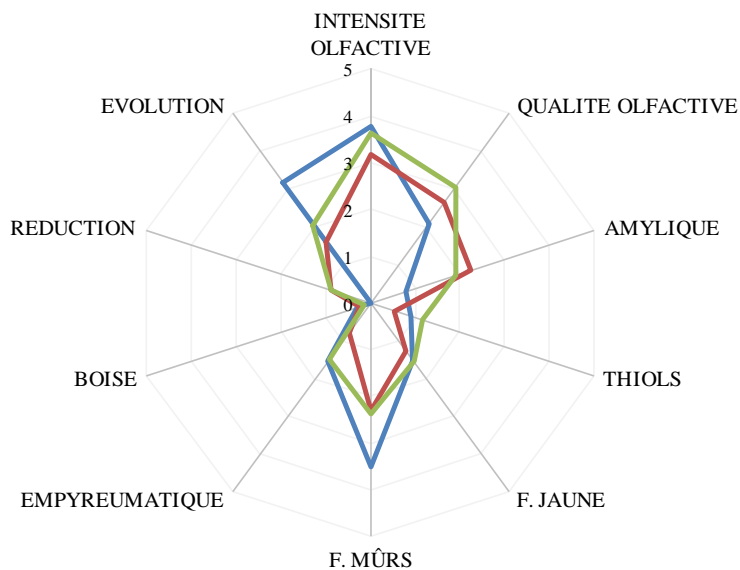
Positionnement visuel des vins sur le nuancier rosé après 4 mois de conservation en BiB

# Impact du procédé sur l'évolution sensorielle



Essai sur vin Rosé (Provence), stockage à 21°C et 62% d'humidité relative

— potentiel 0mg/L, bas  
 — potentiel 26mg/L  
 — potentiel 52mg/L

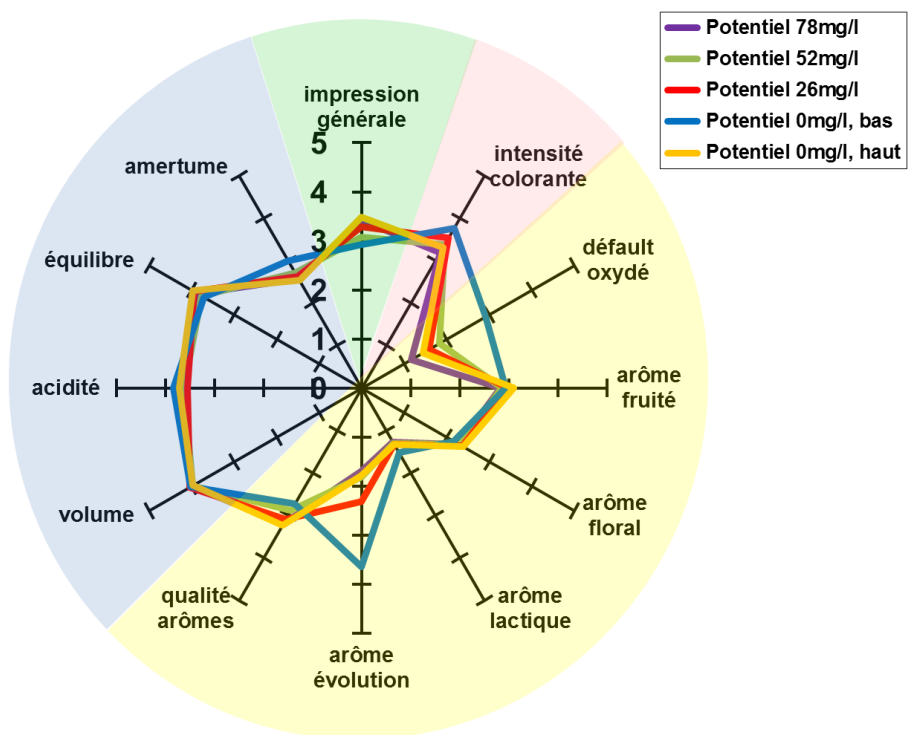


Profils des vins rosés après 4 mois de conservation en BiB

# Impact du procédé sur l'évolution sensorielle



Essai sur vin blanc (Chasselas, Suisse), stockage à 23°C et 55% d'humidité relative



Profils des vins blancs après 7 mois de conservation en BiB

# Conclusion- Perspectives

- Maintien d'un niveau de SO<sub>2</sub> libre plus longtemps malgré un niveau faible au moment du conditionnement
  - Préservation des qualités du vin
  - Prolongement de sa DLUO
- emballage actif : soumis à la réglementation concernant l'utilisation de nouvelles substances actives ou intelligentes dans les matériaux en contact avec les aliments (RCE n° 450/2009) : demande d'évaluation et d'autorisation est en cours auprès des autorités compétentes

# Le choix du diffuseur et son insertion se font lors du conditionnement



Vin prêt pour mise



Poches et robinets

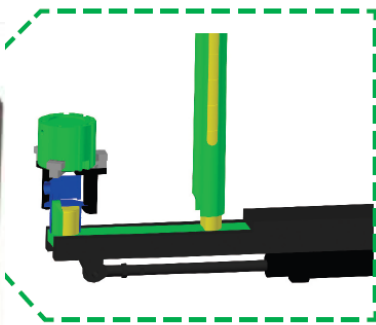


vitop

Cartons



Mise en BiB avec module insertion diffuseur



Robinet  
Réservoir actif

BiB avec fermeture active



Choix du type de diffuseur par l'œnologue

Diffuseur Biocork



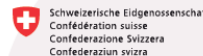


# Remerciements



## Partenaires opérationnels du projet Inter-Biocork

- Biocork Sarl
- Peacritt
- Sicarex Beaujolais
- Agroscope Changins-Wädenswil
- ELVAmac SA
- Sofralab Technologies
- PAV Plastiques André Verchère



## Partenaires financiers du projet Inter-Biocork

- Interreg IV A France-Suisse
- Région Rhône-Alpes
- Canton de Vaud
- Canton de Neuchâtel

L'essai français sur rosé a été conduit avec le concours financier de FranceAgrimer



## Partenaire associée au projet Inter-Biocork

- Vitop – Smurfit Kappa