



NETTOYAGE-DÉSINFECTION DES LOCAUX DE VINIFICATION (MURS, SOLS, DRAINS) (PRODUITS NON CHLORÉS)

Principe :

Les produits fermentés sont des produits alimentaires : une hygiène est imposée par la législation. Ces produits doivent en effet rester vierge de tout polluant néfaste d'un point de vu sanitaire. Par ailleurs, une bonne hygiène de cave est nécessaire à leur stabilité microbiologique ainsi qu'à la conservation de leurs qualités organoleptiques. L'environnement des produits fermentés dans son ensemble doit être soumis à un plan d'hygiène, en particulier, les locaux (murs, sols, drains). La préparation de la récolte est l'occasion d'organiser un grand nettoyage des locaux.

Précautions et mise en garde :

- Porter des gants car certains produits sont agressifs pour la peau, et des lunettes de protection
- Respecter l'utilisation en eau froide ou en eau chaude (ne pas dépasser 45°C pour les eaux de nettoyage)
- Faire attention au mélange des produits
- Respecter les recommandations du fabricant (concentration, température...)
- N'utiliser que des produits agréés pour l'usage alimentaire
- Nettoyer toujours du plus propre au plus sale et du plus haut au plus bas
- Éviter les éponges, entretenir les lavettes ou serpillères par un pré-lavage, nettoyage, désinfection et essorage
- Stocker les matériels et les produits de nettoyage dans un local spécifique, ventilé et propre, à l'abri de l'humidité et de la chaleur et mettre en place si nécessaire des bacs de rétention destinés à éviter le risque de pollution accidentelle

Volumes de solution de nettoyage/désinfection conseillés :

10 litres de solution de nettoyage/désinfection pour 10 hL (1000 litres) de cuverie



NETTOYAGE-DÉSINFECTION DES LOCAUX DE VINIFICATION (MURS, SOLS, DRAINS) (PRODUITS NON CHLORÉS)

Mise en œuvre :

Étapes	Détail des opérations
Pré-nettoyage	<ul style="list-style-type: none">• Pré-nettoyer à sec les souillures (brossage).• Rincer à l'eau froide pour éliminer tous les restes de souillures visibles (raisin, pomme, vin, cidre, poussière...).
Nettoyage Désinfection	<ul style="list-style-type: none">• PROVINHY 3D (solution de 5 à 10%) ou D FEND (solution de 0,7 à 1%)• Ou préparer d'abord une solution à 10% de BW 200 et ensuite ajouter doucement dans cette solution 10% de PEROX II. <p><i>Attention : Bien ajouter les produits dans cet ordre : eau puis BW200 puis Perox II, sinon il y a un risque de dégagement de très forte chaleur du mélange.</i></p> <p><i>Conditions : température de 15 à 40°C. Effectuer une pulvérisation sur les surfaces. Laisser agir 10 à 30 minutes.</i></p>
Rinçage	<ul style="list-style-type: none">• Rincer à l'eau froide, en eau perdue, jusqu'à ce que l'eau coule claire et limpide.
Contrôle d'absence de résidu chimique	Effectuer un contrôle des eaux de rinçage avec une bandelette de type Albusitix ou papier pH (en pharmacie).