



PROVINHY
L'hygiène en œnologie



LE GUIDE DE L'HYGIÈNE EN ŒNOLOGIE

www.provinhy.com



SOFRALAB

The Oenological Company

79 av. A.A. Thevenet - BP 1031 - 51319 EPERNAY cedex FRANCE

Téléphone : 03.26.51.56.45 Fax : 03.26.51.87.60

PLAN D'HYGIENE VINICOLE

MATERIEL	Opération à effectuer	POURQUOI ?	AVEC QUOI ?	COMMENT ?	REMARQUES
Caisses à vendanges Conquêts, Pressoirs Machines à vendanger	→ nettoyage → désinfection → dérougissage → rinçage à chaque arrêt	❶ avoir du matériel propre et en bon état de fonctionnement ❷ maîtriser la flore indigène	→ mélange soude/eau oxygénée → alcalin sans chlore → alcalin chloré	- pulvérisation - canon à mousse	Rinçage systématique. Dans le cas d'utilisation de bacs de trempage, changer l'eau régulièrement.
Cuves acier émaillé époxy ou inox Cuves ciment brut et verré Cuves résine polyester	→ détartrage à effectuer régulièrement deux à trois fois/an au minimum → affranchir avec de l'acide tartrique les cuves ciment brut.	❶ diminuer les risques de contaminations. ❷ éviter un entartrage trop important.	→ solution alcaline (soude) → solution alcaline (potasse) sur émail /époxy	- boule d'aspersion - buses rotatives - jets ↳ en circuit fermé	Rinçage obligatoire. La désinfection ne sera faite que sur cuve détartrée, (le tartre est une barrière entre les micro-organismes et le désinfectant)
Cuves détartrées	→ désinfection entre deux vidanges	Maîtriser l'hygiène des cuves	→ mélange soude/eau oxygénée → alcalin sans chlore → alcalin chloré	- buses - boules d'aspersion	Rinçage obligatoire
Extérieur de cuves	→ élimination des moisissures ↳ nettoyage complet annuel ou bi-annuel	❶ éviter les contaminations extérieures ❷ conserver une cuverie saine ❸ esthétique	→ mélange soude/eau oxygénée → alcalin sans chlore → alcalin chloré	- aspersion - canon à mousse - manuellement (brosse)	Au cours du brossage, attention aux rayures (foyers de contamination) Contrôler le rinçage avant application d'un produit acide
	→ élimination du calcaire	Supprimer les traces blanches	→ produit à base d'acide phosphorique	- canon à mousse - aspersion	⚠ Attention : aucun contact entre un produit acide et un produit basique
Filtres kieselguhr Tangentiel , cartouche	→ nettoyage – désinfection	❶ éviter les contaminations ❷ garder les capacités du filtre	→ mélange soude/eau oxygénée → acide péracétique/péroxyde d'hydrogène → alcalin chloré	extérieur : pulvérisation intérieur : circuit fermé	Prévoir un nettoyage avec de l'acide phosphorique pour éliminer le calcaire de l'eau qui peut obturer les reps.
Tuyauterie Circuits Tireuses Pompes	→ nettoyage → désinfection ↳ avant et après chaque utilisation	Maîtriser la propreté de ces matériels qui sont de « réels nids à contamination »	→ mélange soude/eau oxygénée → acide péracétique/péroxyde d'hydrogène → alcalin sans chlore → produit alcalin chloré	circuit fermé (circulation) extérieur : - pulvérisation - mousse	Le matériel de bouchage doit être très minutieusement nettoyé. Un rinçage complet s'impose.
Bouteilles	→ rinçage systématique de toutes les bouteilles.	Eviter les contaminations « personne ne connaît l'histoire de la bouteille »	→ eau filtrée stérile	- rinceuse	Pour le recyclage des bouteilles, faire appels à une entreprise spécialisée.
Convoyeurs	→ lubrification et nettoyage	Faciliter le nettoyage et maîtriser l'hygiène	→ produit spécifique	- aspersion	Rinçage en fin de journée.
Sols Murs Salles d'embouteillage	→ nettoyage → désinfection → dérougissage ↳ Régulièrement	❶ conserver sols et surfaces propres et saines ❷ esthétique	→ mélange soude/eau oxygénée → alcalin sans chlore → produit alcalin chloré	- brossage manuel - appareils à moyenne pression - canon à mousse - pulvérisation	Pour le sol, éviter d'employer des produits « trop gras ».

MATERIEL	OPERATION	PROVINHY	COULEUR BIDON	PRODUITS			TEMPS D'ACTION	Utilisation BIO	biocide N°inventaire	Matières actives Principales	
				Cuircuit fermé	Pulvérisation	Mousse					
Matériel viti-vinicole	Nettoyage	PROVINHY MATERIEL			10%	10%	15 à 20 min	NON		tensio - actifs	
Caisse à vendanges Machine à vendanger Pressoir Matériel vendange	Nettoyage désinfection et Dérougissage	PROVINHY SP ○			10%	15%	15 min	OUI	26162	alcalin chloré 10 % fort	
		PROVINHY ACL / ACL Mousse			10%	15%	15 min	OUI	11854 12528	alcalin chloré 5% moussant	
	Nettoyage sanitation sans chlore	PROVINHY TARTRE / ACTIV			5%	5%	5%	15 à 20 min	OUI		soude(hydroxide de sodium) ET activateur de nettoyage eau oxygénée (péroxyde d'hydrogène)
		PROVINHY 3D ○			5%	5%	5%	15 à 20 min	OUI	11859	soude + tensio actif à action blanchissante + Diaminopropylaurylamine
Cuves acier époxy	Détartrage	PROVINHY DD			10%			OUI		détartrant doux, potasse (hydroxide de potassium) + inhibiteur corrosion	
Cuves inox, polyester, ciment brut et verrées	Détartrage	PROVINHY DI			10%		15 à 20 min	OUI		détartrant inox soude liquide à 50%+ tensio-actif + sel tétrasodique	
		PROVINHY TARTRE Poudre ou liquide	sac		10%		15 à 20 min	OUI		soude poudre + tensio-actif + sel tétrasodique soude liquide à 30% + tensio-actif + sel tétrasodique	
Extérieur des cuves inox	Elimination des moisissures Elimination du calcaire	PROVINHY ACL / ACL Mousse				15%	15 à 20 min	OUI	11854 12528	alcalin chloré / alcalin chloré moussant	
		PROVINHY ACID / ACID Mousse				15%	15 à 20 min	OUI		acide phosphorique / moussant	
Rénovation des inox	Rénovation	PROVINHY RENOX			Prêt à l'emploi			10 min		acide fluorhydrique + acide sulfamique	
Cuves, circuits, tireuses, filtres , pompes ...	Nettoyage sanitation sans chlore	PROVINHY TARTRE / ACTIV			2,5%		15 à 20 min	OUI		soude(hydroxide de sodium) activateur de nettoyage eau oxygénée (péroxyde d'hydrogène)	
		PROVINHY 3D			2,5%		15 à 20 min	OUI	11859	soude + tensio actif action blanchissante + désinfectant	
	Nettoyage dérougissage désinfection	PROVINHY SP			2,5%		15 à 20 min	OUI	26162	alcalin chloré fort	
		PROVINHY ACL			3%		15 à 20 min	OUI	11854	alcalin chloré	
	Désinfectant fongicide	PROVINHY OX			0,50%		15 à 20 min	OUI	11856	acide péraétique + eau oxygénée	
Bouteilles	Lavage	PROVINHY SPE	sac		2%			NON		soude + tensio-actif + sel tétrasodique	
Convoyeurs	lubrification	PROVINHY LUB			0,50%			NON		N-Oléyl + diaminopropane + dodécylamine	
Sols, murs, salles d'embouteillage	Nettoyage sanitation sans chlore	PROVINHY TARTRE / ACTIV			10%	10%	15 à 20 min	OUI		soude(hydroxide de sodium) activateur de nettoyage eau oxygénée (péroxyde d'hydrogène)	
		PROVINHY 3D ○			7%	7%	15 à 20 min	OUI	11859	soude + tensio actif action blanchissante + désinfectant	
	Nettoyage dérougissage désinfection	PROVINHY SP ○			20%	15%	15 à 20 min	OUI	26162	alcalin chloré fort	
		PROVINHY ACL ○				15%	15 à 20 min	OUI	11854	alcalin chloré	
	Nettoyage	PROVINHY TS			5%		15 à 20 min	NON		tensios - actifs AUTOLAVEUSE	
Retardateur de moisissures	PROVINHY SAM 4			5%			NON		ammonium quaternaire + Glutaraldéhyde		
Générateur de mousse	Mousse	PROVINHY SNOWY				1%					
Antimousse	Antimousse	PROVINHY AM			10 à 100 g / m3						

○ En application mousse avec le canon à Mousse MV 60 - PROVINHY est une marque déposée de SAS SOFRALAB

mars-13

L'hygiène vinicole

L'hygiène, en œnologie, commence dès la récolte et concerne toute la chaîne d'élaboration du vin. Quelques informations pour éliminer tout risque d'altération du vin.

NETTOYER, DESINFECTER, RINCER...

L'hygiène a pour but d'éviter une évolution organoleptique défavorable,

un apport en substances exogènes, une altération des composants du vin à la suite de développements microbiens.

La propreté du matériel permet de le garder en bon état de fonctionnement et contribue aussi à valoriser l'image de marque d'un vin.

S'il faut beaucoup d'eau pour faire du bon vin, une aspersion d'eau ne suffit pas à éliminer les souillures. **Seuls le nettoyage et la désinfection seront actifs.**

Le nettoyage est l'élimination de toute souillure physique adhérent à une surface.

La désinfection a pour but de détruire les micro-organismes présents au moment de l'opération.

Il est important de tenir compte des caractéristiques des produits employés, des risques de corrosion des matériels. Si vous avez une quelconque hésitation sur l'utilisation d'un produit, il vaut mieux demander l'avis d'un spécialiste.

Le rinçage est indispensable.

L'élimination du produit de nettoyage peut être vérifié, grâce à des tests simples :

Bandelettes colorées

Phénolphtaléine (indicateurs de pH).

Bandelettes tests peroxyde, chlore...

En ce qui concerne le **matériel de récolte**, de transport de la vendange, et le matériel d'extraction des jus, il est conseillé de les laver à grande eau et de les **désinfecter quotidiennement.**

Pour les chaînes convoyeuses de la matière première, un nettoyage est nécessaire à chaque arrêt important, et au moins une fois par jour, afin d'éliminer particules solides et jus.

Un lavage et une désinfection périodiques sont indispensables.

La cuverie doit être régulièrement entretenue par un détartrage et une désinfection.

Au moment de la mise en bouteilles, une hygiène très rigoureuse s'impose.

Les risques de contamination sont les plus importants au tirage et bouchage.

Les produits alcalin-chlorés sont bien adaptés au nettoyage en amont.

Les produits « eau oxygénée » sont bien adaptés à des désinfections en aval.

Pour le nettoyage, la désinfection et le dérougissage, les alcalins chlorés sont employés car ils sont polyvalents et s'utilisent sur de nombreux matériaux.

Le mélange «Soude/eau oxygénée» permet la substitution aux alcalins chlorés.

Les désinfectants :

Acide péraétique, eau oxygénée, molécules désinfectantes, sont spécifiques et ont une action ciblée.

Les produits basiques sont efficaces pour l'élimination du tartre de vin, les produits acides pour la destruction des souillures minérales (calcaire).

Il ne faut jamais mélanger un produit alcalin avec un produit acide.

Utilisation des produits à température ambiante (en général).

L'utilisation du canon à mousse permet une bonne application du produit actif sur les parois verticales.

L'hygiène reste indispensable dans l'optique de préserver la qualité des produits et d'éviter tout risque d'altération.

Des systèmes de vérification de cette hygiène existent, notre laboratoire de microbiologie reste à votre disposition pour toute demande spécifique.