



NETTOYAGE-DÉSINFECTION DE LA CUVERIE INOX/BÉTON/RÉSINE/PLASTIQUE (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. Il est recommandé de nettoyer la cuverie avant la récolte (détartrage-nettoyage-désinfection) et en cours d'élevage après chaque utilisation.

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 DE LA CUVERIE INOX/BÉTON/RÉSINE/PLASTIQUE (PRODUITS NON CHLORÉS)

Mise en œuvre :

Étapes	Détail des opérations
Détartrage	<p>Les cuves doivent être détartrées après vinification ou après stockage prolongé, d'autant plus si les souillures sont importantes.</p> <p>Pour les cuves en béton, non revêtues et fortement entartrées, procéder à un nettoyage mécanique et thermique.</p> <p>Pour les cuves en inox, résines, ciment, procéder à un détartrage chimique comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pré-nettoyer à sec les souillures. • Rincer à l'eau froide pour éliminer tous les restes de souillures visibles (vin, lies) • Appliquer par aspersion en circuit fermé une solution de BW 200 (solution à 10 à 15% selon l'action désirée) <i>Conditions : température de 15 à 40°C, 15 à 20 minutes d'aspersion en circuit fermé</i> • Vidanger la cuve • Rincer abondamment à l'eau froide en eau perdue jusqu'à élimination de toute traces d'alcalinité. Afin d'améliorer le rinçage, il est conseillé d'incorporer de l'acide citrique (solution à 3 %) à l'eau de rinçage afin de neutraliser plus rapidement la soude et de faire des économies d'eau. • Effectuer un contrôle des eaux de rinçage avec le kit rouge de méthyl ou une goutte de phénolphtaléine ou bandelette de type Albustix ou papier pH
Nettoyage/ Désinfection	<p><u>Sur cuve détartrée :</u></p> <p>Δ Nettoyage sanitation sans chlore :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparer d'abord une solution de 2,5 à 5% (selon l'action désirée) de BW 200 et ensuite ajouter doucement dans cette solution également 2,5 à 5% 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 un circuit fermé de 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	<p>BW 200 + PeroxII :</p> <p>Effectuer un contrôle des eaux de rinçage avec une bandelette de type Albustix ou papier pH (en pharmacie).</p>