



NETTOYAGE-DÉSINFECTION DES FÛTS (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.

Il est recommandé de nettoyer la cuverie en bois 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 DES FÛTS (PRODUITS NON CHLORÉS)

Mise en œuvre :

Étapes	Détail des opérations
Conservation à vide	<p>Sur de courtes périodes (<2 à 4 mois), mécher tous les 2 mois à 5 g (soufre-disque) par barrique de 225 L. Éviter de conserver un fût usagé vide sur de longues périodes. Sur de longues périodes, 3 à 4 jours avant réemploi, remplir le fût d'eau sulfitée et acidifiée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prélaver à sec à l'eau froide, en eau perdue, les souillures, • Remplir la futaille avec de l'eau sulfitée à 10 g/hL de SO₂ et acidifiée à 300 à 500 g/hL d'acide citrique, • Vider et rincer abondamment à l'eau froide en eau perdue avant remise en service.
Nettoyage Désinfection	<ul style="list-style-type: none"> • Privilégier l'eau chaude (65-85°C) à haute pression (100 -<120 bars), sinon à l'eau froide, en eau perdue, • Désinfection à la vapeur ou ozone si matériel disponible, • Cas particulier (odeurs suspectes...) : nettoyage avec du carbonate de soude (3% à 5%)
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>Carbonate de soude : effectuer un contrôle des eaux de rinçage avec une bandelette de type Albustix ou papier pH (en pharmacie)</p>
Méchage	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un méchage à 10 g par barrique de 225 L après égouttage puis à 5 g par barrique de 225 L tous les 2 mois suivants.