

Préparation des vins à la mise en bouteilles

« Le piège » est d’oublier de tenir des délais, que nécessitent chaque opération et ainsi de précipiter la préparation du vin.

Le calendrier des opérations démarre 8 semaines avant le conditionnement. Vous trouverez ci-dessous un exemple de planning dans la première partie de l’article ; la sélection de certains mots clefs en caractères gras est détaillée dans la deuxième partie de l’article.

Organisation du chantier	A quel moment avant le conditionnement ?	Points à considérer
En cas de conditionnement par un prestataire	2 à 3 mois	Emplacement de l’unité mobile Disponibilité en eau et en puissance électrique Consulter le plan HACCP du prestataire Format des bouteilles – Type de bouchons Inertage des bouteilles et du tuyau d’arrivée du vin Points de contrôles de mise en bouteilles , effectués par le prestataire Type de filtrations demandées
Contrôle des matières sèches		Conditions de stockage des bouchons Intrants : Contrôler la DLUO des produits œnologiques
		Ordre de tirage Température du vin à conditionner
Opérations œnologiques		Objectifs
Dégustation	6 semaines	Dégustation : Valider le profil organoleptique du vin Procéder à des assemblages éventuels
Analyse œnologique		Echantillonnage : conformité des paramètres analytiques aux cahiers des charges réglementaires et à celui du client. Test de stabilité protéique
Collage	4 semaines	Collages ➤ des blancs et des rosés : éliminer les protéines, et/ou améliorer la nuance du vin ➤ des rouges : affiner le profil tannique du vin. Améliorer la filtrabilité du vin
Contrôle après soutirage	2 semaines	Dégustation de contrôle Réajustement du S02 libre - Homogénéisation Evaluation de la charge microbologique Mesure de l’indice de colmatage
Derniers contrôles	Minimum 48 heures avant	Réajustement éventuel du S02 Ajustage du CO2. Mesure de l’oxygène dissous
Ajust ces intrants	La veille de la mise en bouteille	Stabiliser le vin vis-à-vis des précipitations tartriques et de la couleur



**LABORATOIRE
MOURIESSE**

338 allée Raimbaud d’Orange
84350 Courthézon
Tel : 04 90 83 56 15

contact@labo-mouriesse.com
www.oenologie-mouriesse.com

Organisation du chantier

Plan HACCP : plan d'actions de maîtrises des risques alimentaires qui regroupent, les mesures d'hygiène avant démarrage du conditionnement, les points de contrôles pendant le conditionnement, les mesures en cas de bris de verre, l'échantillonnage des vins après conditionnement

Inertage : l'injection d'azote dans les bouteilles avant remplissage et après remplissage (espace de tête), est conseillé pour les vins blancs, et rosés, les vins sans sulfite et les vins avec des sucres résiduels. Inertage de l'espace de tête des vins capsulés

Points de contrôles de mise en bouteilles et fréquence : test de rinçage après désinfection, test d'intégrité des cartouches, pression de rinçage des bouteilles, centilisation, vide espace de tête

Intrants : obligation de conserver les numéros de lots des intrants (Réglt CE 178/2002) en cas de nécessité d'un rappel de produits conditionnés. Cela peut faire suite à un intrant utilisé, présentant un risque alimentaire (alerte fournisseur)

Ordre de tirage : il est important de préciser les éléments suivants : volume à embouteiller, qualités des vins, couleur, vins Bio et non Bio, teneur en sucres, vins avec résidus d'allergènes. L'ordre doit être logique : ne pas contaminer ou colorer le vin, par le précédent. Par exemple, on commencera par des vins sans allergènes, bio, ou avec des vins volontairement bloqués en fermentation

Température du vin : une température < 10 °c peut rendre difficile l'ajustement du niveau de remplissage. A une température > 25 °c, le vin peut pousser le bouchon s'il n'est pas adapté (hauteur de dégarni insuffisante)



LABORATOIRE
MOURIESSE

338 allée Raimbaud d'Orange
84350 Courthézon
Tel : 04 90 83 56 15

contact@labo-mouriesse.com
www.oenologie-mouriesse.com

Opérations oenologiques

Echantillonnage : impératif d'homogénéiser efficacement avant tout prélèvement. Les ajouts de SO₂ mal homogénéisés conduisent trop souvent à des erreurs de réajustements ultérieurs

- Cuve : purger le robinet dégustateur ou prélever par le haut avec un plongeur
- Barriques : réaliser un assemblage préalable en bouteilles avant soutirage de la totalité des barriques, pour écarter toute contamination microbologique préjudiciable. Utiliser une pipette en verre. Dégustation + détection de brettanomyces : demander un contrôle par vPCR. Si l'assemblage théorique n'est pas conforme, resserrer l'échantillonnage
- Paramètres à analyser : Titre alcoométrique acquis, Glucose + Fructose, Ac malique, Acidités totale et volatile, pH, SO₂ libre et total, Intensité colorante, D₀ 280, CO₂

Collage : la caséine et l'albumine d'œuf sont allergènes et par conséquent soumises à un étiquetage en cas de résidus après collage (Règl CE n° 1169/2011). La PVPP n'est pas autorisé en vin Biologique (Règl CE n° 203/2012). Attention aux cahiers des charges des vins certifiés NOP

Homogénéisation d'une cuve : en circuit fermé sur la totalité de la cuve sans aération, par transfert de cuve à cuve, par brassage à l'azote (1' à 3-5 bars pour 100 hls)

Soutirage et transfert : éviter les prises d'air quand la température du vin est < 15 °C. Celles-ci ont une incidence ultérieure sur la consommation du SO₂. Privilégier les transferts des blancs et rosés sous inertage d'azote, pendant la période hivernale et sous azote/CO₂ pendant la période estivale (5 % du débit de la pompe). Ex : 10 à 15 litres par minute de gaz pour un pompage à 150 hls/heure à une pression de gaz entre 3 et 5 bars

Evaluation de la charge microbologique du vin : elle renseigne sur le risque microbologique et notamment sur la nécessité ou non de pré filtrer votre vin (Ex 1) et d'affiner le choix de la filtration finale le jour du conditionnement (Ex2)

Ex1 : Vin rouge sans sucres résiduel avec une population > 100 000 germes /ml, il est conseillé de procéder à une filtration tangentielle, ou à une filtration sur plaque, ou à un collage.

EX 2 : Vin rouge avec 3 g/l de sucres, un degré alcoolique de 13,3 et un pH de 3,70, et un SO₂ libre de 25 mg/l. La population est de 350 germes /ml, il n'est pas nécessaire de préfiltrer dans ce cas. Les filtrations 3 µ puis 1,2 µm lors du conditionnement seront efficaces

Indice de colmatage : ajuster cet indice au médiateur filtrant final, afin d'éviter le colmatage le jour du conditionnement. Un indice < 20 est garant d'une filtration finale sur 1,2 µm, sans colmatage



**LABORATOIRE
MOURIESSE**

338 allée Raimbaud d'Orange
84350 Courthézon
Tel : 04 90 83 56 15

contact@labo-mouriesse.com
www.oenologie-mouriesse.com

Opérations oenologiques

Echantillonnage : impératif d'homogénéiser efficacement avant tout prélèvement. Les ajouts de SO₂ mal homogénéisés conduisent trop souvent à des erreurs de réajustements ultérieurs

- Cuve : purger le robinet dégustateur ou prélever par le haut avec un plongeur
- Barriques : réaliser un assemblage préalable en bouteilles avant soutirage de la totalité des barriques, pour écarter toute contamination microbologique préjudiciable. Utiliser une pipette en verre. Dégustation + détection de brettanomyces : demander un contrôle par vPCR. Si l'assemblage théorique n'est pas conforme, resserrer l'échantillonnage
- Paramètres à analyser : Titre alcoométrique acquis, Glucose + Fructose, Ac malique, Acidités totale et volatile, pH, SO₂ libre et total, Intensité colorante, DO 280, CO₂

Collage : la caséine et l'albumine d'œuf sont allergènes et par conséquent soumises à un étiquetage en cas de résidus après collage (Réglt CE n° 1169/2011). La PVPP n'est pas autorisé en vin Biologique (Réglt CE n° 203/2012). Attention aux cahiers des charges des vins certifiés NOP

Homogénéisation d'une cuve : en circuit fermé sur la totalité de la cuve sans aération, par transfert de cuve à cuve, par brassage à l'azote (1' à 3-5 bars pour 100 hls)

Soutirage et transfert : éviter les prises d'air quand la température du vin est < 15 °C. Celles-ci ont une incidence ultérieure sur la consommation du SO₂. Privilégier les transferts des blancs et rosés sous inertage d'azote, pendant la période hivernale et sous azote/CO₂ pendant la période estivale (5 % du débit de la pompe). Ex : 10 à 15 litres par minute de gaz pour un pompage à 150 hls/heure à une pression de gaz entre 3 et 5 bars

Evaluation de la charge microbologique du vin : elle renseigne sur le risque microbologique et notamment sur la nécessité ou non de pré filtrer votre vin (Ex 1) et d'affiner le choix de la filtration finale le jour du conditionnement (Ex2)

EX1 : Vin rouge sans sucres résiduel avec une population > 100 000 germes /ml, il est conseillé de procéder à une filtration tangentielle, ou à une filtration sur plaque, ou à un collage.

EX 2 : Vin rouge avec 3 g/l de sucres, un degré alcoolique de 13,3 et un pH de 3,70, et un SO₂ libre de 25 mg/l. La population est de 350 germes /ml, il n'est pas nécessaire de préfiltrer dans ce cas. Les filtrations 3 µ puis 1,2 µm lors du conditionnement seront efficaces

Indice de colmatage : ajuster cet indice au médiateur filtrant final, afin d'éviter le colmatage le jour du conditionnement. Un indice < 20 est garant d'une filtration finale sur 1,2 µm, sans colmatage



**LABORATOIRE
MOURIESSE**

338 allée Raimbaud d'Orange
84350 Courthézon
Tel : 04 90 83 56 15

contact@labo-mouriesse.com
www.oenologie-mouriesse.com