



L'Essentiel

RÉUSSIR L'HYGIÈNE DE SON CHAI

2023

Une bonne maîtrise de l'hygiène de votre chai et de vos matériels, de la récolte jusqu'à la mise en bouteilles, est primordiale car elle a une incidence sur la qualité des vins et leur évolution dans le temps. Pour éviter un risque d'altération de votre vin et de ses qualités organoleptiques, nous vous accompagnons dans la définition de votre plan d'hygiène et dans le choix du produit adapté à vos besoins.



BIEN RAISONNER L'HYGIÈNE DU CHAI ET DU MATÉRIEL

RESPECTER LES BONNES PRATIQUES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Une bonne hygiène en œnologie permet de réduire les risques d'altération du produit et de ses qualités organoleptiques. Deux grandes étapes sont indispensables :

LE NETTOYAGE

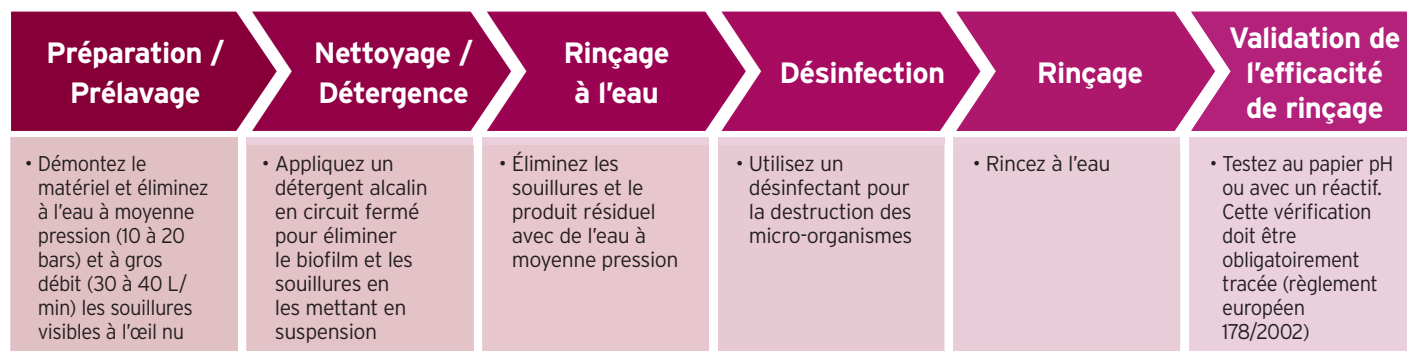
- Élimine les souillures adhérentes à la surface (dont le tartre et les matières colorantes)
- L'action de détergence permet de détacher les salissures de leur support



LA DÉSINFECTION

- Élimine les bactéries (pédiocoques, acétiques et lactiques), et les levures indésirables comme les **Brettanomyces**

Pour un nettoyage efficace, 6 étapes essentielles sont à respecter :



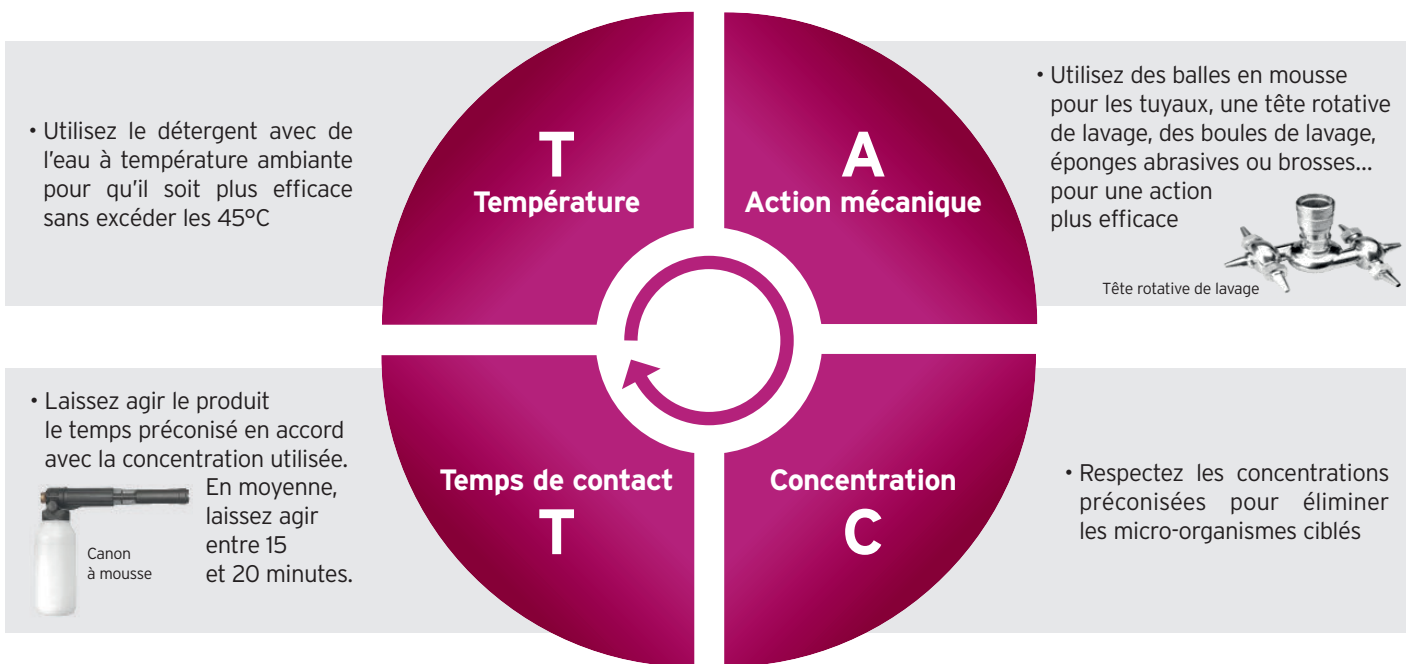
Pour plus de renseignements, contactez votre œnologue-conseil !

Retrouvez-nous dans vos magasins



RAISONNER L'APPLICATION DU PRODUIT

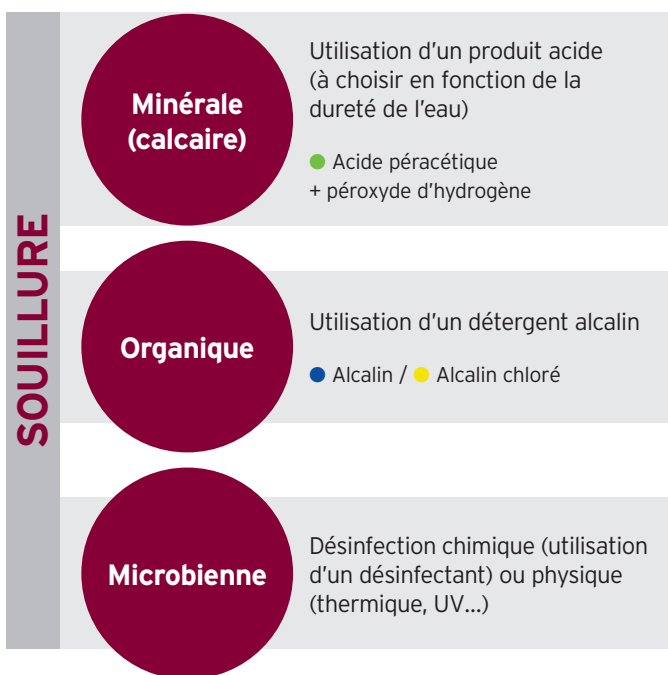
Pour un nettoyage et une désinfection efficaces, il est important de combiner 4 paramètres pour l'application de votre produit : **méthode TACT.**



➔ RÉUSSIR SON PLAN D'HYGIÈNE

ADAPTER LE PRODUIT À SES CONDITIONS D'APPLICATION

Le produit à utiliser est à déterminer en fonction de la souillure à éliminer ainsi que de l'eau utilisée pour le rinçage.






CHOISIR LE PRODUIT SELON LE SUPPORT À NETTOYER

Déterminez avec le tableau ci-dessous les intrants les plus adaptés selon ce que vous devez nettoyer et les opérations que vous effectuez. Ne désinfectez que sur du matériel propre. **Le nettoyage (détartrage et détergence) est prioritaire à la désinfection.**

LES RECOMMANDATIONS DE L'EXPERT









Ce que vous nettoyez

Les opérations effectuées

 Matériel de récolte et de vinification, petit matériel et sols	 Cuves en inox, béton revêtu ou brut ⁽⁴⁾	 Matériel en bois	 Filtre tangentiel	 Tuyauterie, circuits, filtre, pompes...
	Entretien quotidien	Rénovation annuelle		








PRÉLAVAGE

Pré lavage à l'eau potable à gros débit (30 à 40 L/min) et sous pression (10 à 20 bars). Compter 3 m³ d'eau par lavage pour un bon pré lavage.

NETTOYAGE 20 À 40 MINUTES DE CONTACT	Sans chlore 	● HD PLUSFOAM ⁽⁸⁾ DIVOFLOW 50 	● DIVOSAN OMEGA HP ⁽¹⁾	● DIVOFLOW 50 	Pression / vapeur	● DIVOS 123 DIVOS 35 ⁽⁵⁾ 	● DIVOFLOW 50  DIVOSAN OMEGA HP ⁽¹⁾
	Avec chlore 	● DIVOSAN TC 86 PROFILE / FLOWSAN ⁽²⁾  DEOGEN		● DIVOSAN TC 86 PROFILE / FLOWSAN ⁽²⁾  DEOGEN			
ACTIVATEUR DE DÉTERGENCE / DÉROUIGISSANT	Sans chlore	● BOOSTER ⁽³⁾	● BOOSTER ⁽³⁾	● BOOSTER ⁽³⁾			● BOOSTER ⁽³⁾

RINÇAGE

Rinçage à l'eau potable + test de rinçage avec papier pH

DÉSINFECTION 20 MINUTES DE CONTACT	Sans chlore		● DIVOSAN OMEGA HP ⁽¹⁾ 	● DIVOSAN MULTIPLY  	● DIVOSAN MULTIPLY  		● DIVOSAN HS 35 ⁽⁶⁾  ● DIVOSAN ETHA PLUS ⁽⁷⁾
	Avec chlore 	● DIVOSAN TC 86 DEOGEN		● DIVOSAN TC 86 DEOGEN			● DIVOS 120 CL 


RINÇAGE

Rinçage à l'eau potable + test de rinçage avec bandelette peroxyde

⁽¹⁾ DIVOSAN OMEGA HP : Alcalin et amines (désinfectant non oxydant)
⁽²⁾ PROFILE / FLOWSAN : Détergent non homologué désinfectant
⁽³⁾ BOOSTER : compatible avec HD PLUSFOAM ou DIVOSAN OMEGA HP
⁽⁴⁾ Sur béton brut, éviter DIVOSAN MULTIPLY

⁽⁵⁾ Détergent acide à base d'acide citrique
⁽⁶⁾ Homologué désinfectant
⁽⁷⁾ Sur têtes de bouchage, becs de tireuse sans rinçage après application
⁽⁸⁾ HD PLUSFOAM : produit moussant

 À utiliser avec eau froide

 À utiliser avec eau chaude



 Produits utilisables en AB Europe

● Alcalin / ● Alcalin chloré / ● Peroxyde d'hydrogène / ● Acide péracétique + peroxyde d'hydrogène / ● Ethanol

CAS PARTICULIER DES MACHINES À VENDANGER

Le démontage des parties amovibles est conseillé aussitôt après l'utilisation du matériel. Le pré lavage est une étape importante et participe pour 80 % à l'efficacité du nettoyage de votre machine. Praticué seul, il ne permet pas l'élimination dans le temps des formations de tartre et des dépôts des jus sucrés qui sont à la base des contaminations microbiennes possibles.

Bénéficiez d'un accompagnement dans votre procédure de nettoyage pour le contrôle d'hygiène par ATP-métrie.

			 Godet de convoyage raisin	 Tête de récolte
PRÉLAVAGE			Pré lavage à l'eau froide avec un débit important	
NETTOYAGE + DÉSINFECTION	Sans chlore		● HD PLUSFOAM* ou ● DIVOFLOW 50 + ● DIVOSAN HS 35	● DIVOSAN ETHA PLUS
		Préparation	5 % + 5 %	PUR
		Application	Pulvérisation ou mousse	Pulvérisation
	Temps de contact	15 à 20 minutes	Quelques minutes	
	Avec chlore		● DIVOSAN TC 86	
		Préparation	5 %	
Application		Pulvérisation		
Temps de contact	15 à 20 minutes			

* Produit moussant, nécessité d'une centrale pulvérisation

● Alcalin / ● Peroxyde d'hydrogène / ● Alcalin chloré / ● Ethanol

BIEN APPLIQUER LE PRODUIT

Il est important de respecter les conditions d'application des produits :

- Pour le nettoyage (détergence et détartrage), le dosage moyen des produits est **entre 3 et 5 %** avec un temps de contact **entre 15 et 20 minutes**
- Pour la désinfection, le temps de contact moyen est d'environ **20 minutes**. Pour connaître les concentrations minimales d'utilisation homologuées, référez-vous au tableau ci-dessous :

LES RECOMMANDATIONS DE L'EXPERT

		DIVOSAN MULTIPLY	DEOGEN	DIVOSAN TC 86	DIVOSAN ETHA PLUS	DIVOSAN OMEGA HP	DIVOSAN HS 35
Concentration d'utilisation en fonction des germes cibles à éliminer	<i>Acetobacter aceti</i>	0,5 %	0,5 % ⁽¹⁾	1 %	/	0,5 %	5 %
	<i>Pediococcus parvulus</i>	0,1 %	0,1 % ⁽¹⁾	1 %	/	1 %	5 %
	<i>Brettanomyces</i>	0,25 %	0,1 % ⁽¹⁾	1 %	80 % ⁽²⁾	0,5 %	5 %

⁽¹⁾ Test réalisé avec jus de raisin + moût concentré rectifié en remplacement de saccharose

⁽²⁾ Test réalisé avec albumine bovine en remplacement de saccharose

Consultez votre œnologue pour bien raisonner les dosages adaptés à vos besoins.

RESPECTER LA RÉGLEMENTATION DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'annexe VII du règlement Bio UE 889/2008 donne la liste des composants autorisés pour le nettoyage et la désinfection des installations **pour la production animale** et il est possible de s'y référer pour le nettoyage et la désinfection des installations viticoles.

Les produits de détergence et de désinfection cités ici sont autorisés pour le nettoyage et la désinfection du matériel vinaire utilisé pour la production des vins issus de l'agriculture biologique. **La réglementation en agriculture biologique exige une traçabilité du rinçage du matériel pour s'assurer de son efficacité.**

Retrouvez dans les gammes tous les intrants nécessaires à la vinification, l'élevage, la clarification et stabilisation de vos vins ainsi qu'à la préparation à la mise en bouteilles !
Contactez votre œnologue pour raisonner ces étapes clés.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS, contactez votre œnologue ou votre magasin



VOTRE ŒNOLOGUE



VOTRE MAGASIN