



L'Essentiel

RÉUSSIR L'HYGIÈNE DE SON CHAI

2025

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

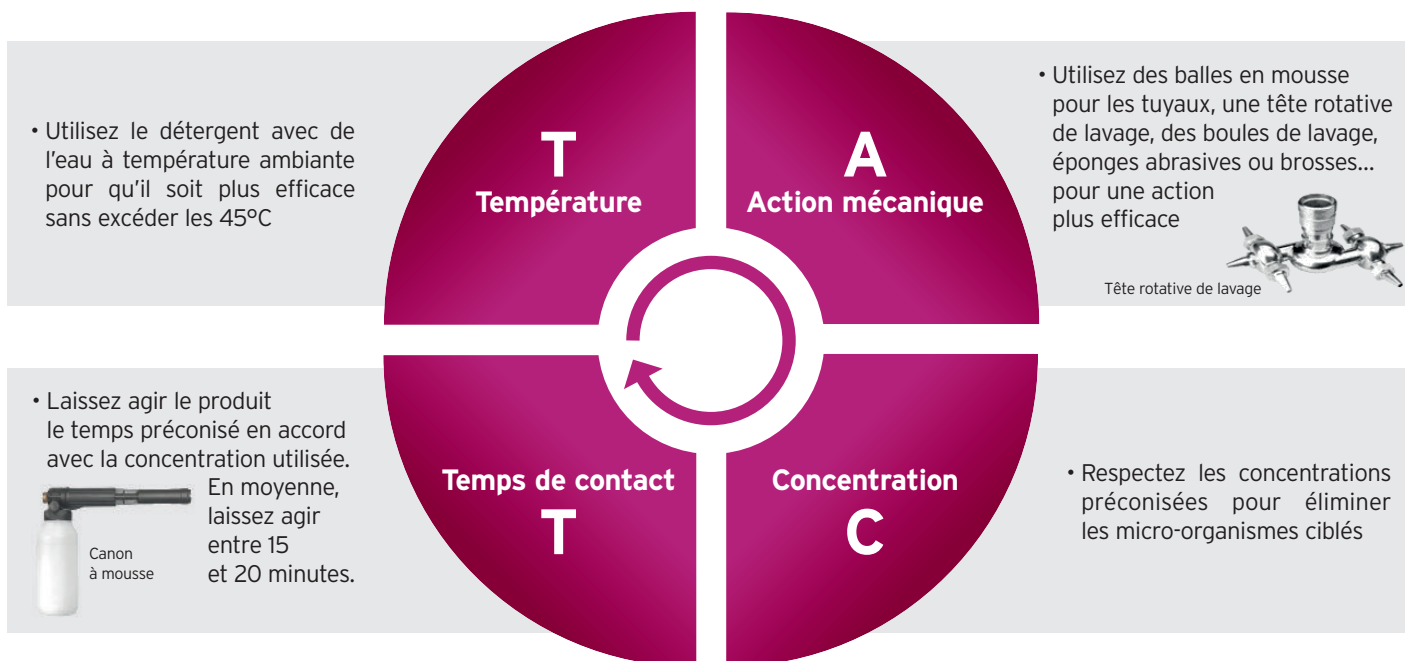
- Élimine les bactéries (pédiocoques, acétiques et lactiques), et les levures indésirables comme les **Brettanomyces**

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

Préparation / Prélavage	Nettoyage / Détergence	Rinçage à l'eau	Désinfection	Rinçage	Validation de l'efficacité de rinçage
• Démontez le matériel et éliminez à l'eau à moyenne pression (10 à 20 bars) et à gros débit (30 à 40 L/min) les souillures visibles à l'œil nu	• Appliquez un détergent alcalin en circuit fermé pour éliminer le biofilm et les souillures en les mettant en suspension	• Éliminez les souillures et le produit résiduel avec de l'eau à moyenne pression	• Utilisez un désinfectant pour la destruction des micro-organismes	• Rincez à l'eau	• Testez au papier pH ou avec un réactif. Cette vérification doit être obligatoirement tracée (règlement européen 178/2002)

RAISONNER L'APPLICATION DU PRODUIT

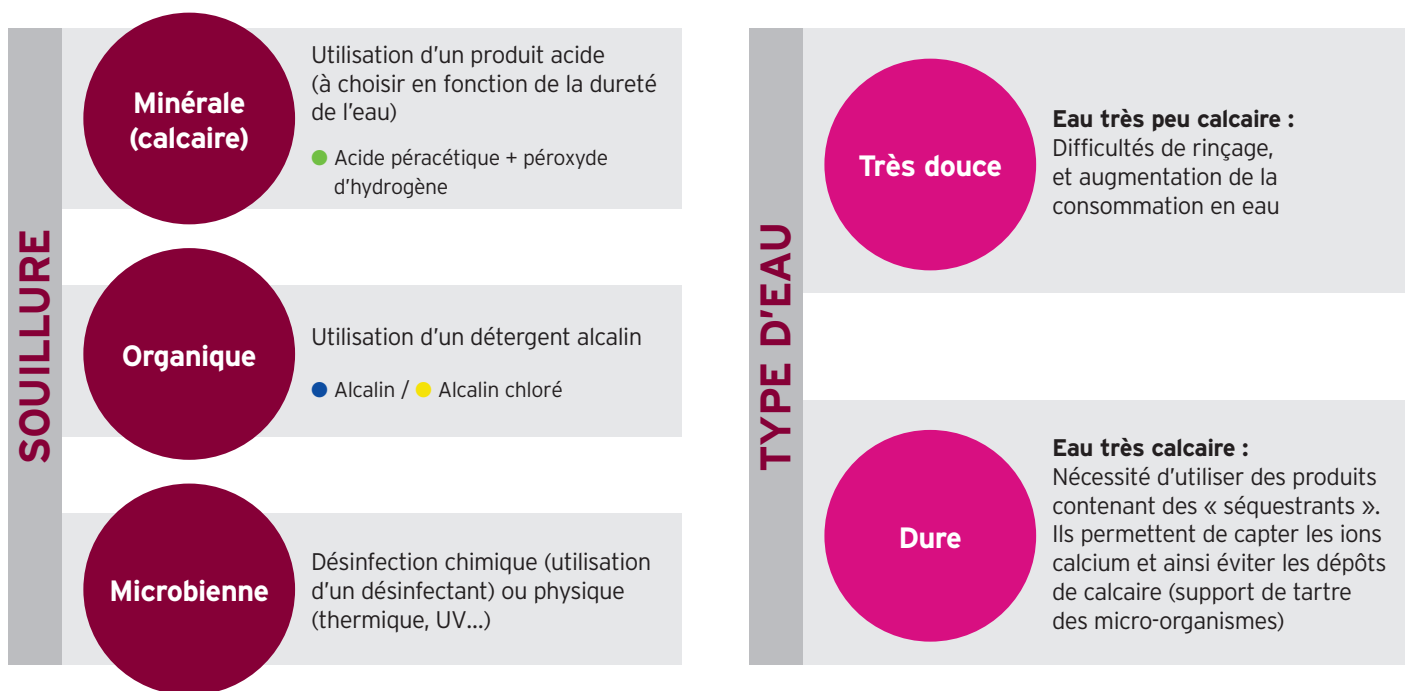
Pour un nettoyage et une désinfection efficaces, il est important de combiner 4 paramètres pour l'application de votre produit : **méthode TACT**.



→ RÉUSSIR SON PLAN D'HYGIÈNE

ADAPTER LE PRODUIT À SES CONDITIONS D'APPLICATION

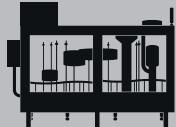
Le produit à utiliser est à déterminer en fonction de la souillure à éliminer ainsi que de l'eau utilisée pour le rinçage.



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

Les opérations effectuées		Ce que vous nettoyez						
		 Matériel de récolte et de vinification, petit matériel et sols	 Cuves en inox, béton revêtu ou brut ⁽⁴⁾ Entretien quotidienRénovation annuelle		 Matériel en bois	 Filtre tangentiel	 Tuyauterie, circuits filtre, pompes...	
PRÉLAVAGE		Prélavage 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 prélavage.						
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 ⁽²⁾  DEOGEN		DIVOSAN TC 86 PROFILE ⁽²⁾  DEOGEN			 DEOGEN 	
ACTIVATEUR DE DÉTERGENCE / DÉROUSSIANT	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 : Détergent non homologué désinfectant

⁽³⁾ BOOSTER : compatible avec HD PLUSFOAM ou DIVOSAN OMEGA HP

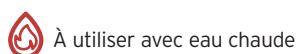
⁽⁴⁾ Sur béton brut, éviter DIVOSAN MULTIPLY

⁽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



● 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 prélavage est une étape importante et participe pour 80 % à l'efficacité du nettoyage de votre machine. Pratiqué 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

Prélavage 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 vinicoles.

Les produits de détergence et de désinfection cités ici sont autorisés pour le nettoyage et la désinfection du matériel vinicole 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

