

# Préparer son conditionnement

La mise en bouteilles / BIB est une étape-clé qu'il faut préparer suffisamment en amont. Aboutissement du travail d'une année, voire plus la qualité du conditionnement du vin dépend grandement des dernières étapes de préparation de celui-ci.

**Nous vous proposons un récapitulatif des étapes à ne pas rater pour réussir son conditionnement.**

## EN AMONT : COMMANDEZ RAPIDEMENT VOS MATIERES SECHES !

La pénurie actuelle de certaines matières premières entraîne des tensions tarifaires et de disponibilités sans précédent : il est primordial de passer vos commandes dès que possible pour assurer la réception des produits avant le conditionnement. Commandez les bouteilles au plus tôt, les capsules personnalisées minimum 9 mois en avance (6 mois pour les capsules standard), sans oublier ensuite bouchons, étiquettes, cartons...



### LA FIN DE LA CAPSULE CRD ?

La CRD est la « Marianne » apposée sur la coiffe d'une bouteille. Elle atteste le paiement des accises en France et vaut document d'accompagnement pour la circulation des bouteilles de vins. Depuis le 1er juin 2019, la CRD n'est plus obligatoire. Les opérateurs de la filière ont désormais le choix de continuer d'apposer la CRD ou d'utiliser un des autres titres de mouvement assurant la traçabilité du produit et attestant le paiement de l'accise : le document simplifié d'accompagnement (DSA), ou les documents simplifiés d'accompagnement commerciaux (DSAC).

## 1 MOIS AVANT

### 1 - LE COLLAGE

Le collage a pour but de :

- clarifier les vins,
- participer à leur stabilité (protéique, matière colorante),
- affiner la dégustation.

L'analyse permet de s'assurer de la stabilité protéique, ferrique, cuprique. Les essais de collage menés en tube en verre permettent d'évaluer l'effet clarifiant (limpidité, brillance, tassement des lies) et de confirmer l'intérêt qualitatif des différentes modalités (type de colle et dose). Avec un échantillon de 75cl il est possible de monter 3 à 6 modalités.

### Stabilité protéique

Les vins blancs et rosés présentent des teneurs variables en protéines plus ou moins instables. Un trouble peut apparaître suite à une conservation à température élevée ou après l'enrichissement du vin en tanin (ajout, assemblage, bouchage en liège naturel). Avec les cristallisations tartriques, les floculations protéiques sont responsables des principaux accidents de la limpidité des vins blancs et rosés en bouteille.

Deux tests de précipitation des protéines instables (test à la chaleur et test tanins + chaleur) permettent de vérifier la stabilité protéique complète du vin. Le test à la chaleur seul est insuffisant et de nombreux accidents ont lieu quand il est seul pris en compte dans la gestion de la stabilité.

En cas d'instabilité, de la bentonite sera intégrée aux essais de collages. Et les tests de stabilité seront renouvelés sur les tubes pour vérifier l'efficacité de traitement et établir la dose nécessaire et suffisante à l'obtention de la stabilité protéique.

### Risque ferrique

Le vin contient naturellement du fer en petite quantité (1 mg/L environ). Le moût et le vin peuvent s'enrichir en fer au contact du matériel vinaire (quai, pressoir, vanne, cuves). Au-delà de 5 mg/L, le fer peut affecter la dégustation. A partir de 10 mg/L le risque de casse est significatif et le fer devient un réel catalyseur de l'oxydation. La finale devient souvent métallique à la dégustation.

Des traitements de collage peuvent permettre d'abaisser la teneur en fer et d'améliorer la stabilité, la dégustation et la conservation des vins. Nous les mettons en œuvre quand cela est nécessaire.

### Risque cuprique

Les vins ne contiennent normalement pas de Cu. Sa présence est liée au contact des matériaux vinaires tels que le bronze, le laiton ou de l'ajout direct de sulfate ou citrate de cuivre. Le cuivre est un oxydant puissant et au-delà du risque de casse, une teneur élevée en cuivre conduira à une oxydation prématurée des vins.

Des traitements de collage peuvent également être mis en œuvre pour abaisser la teneur en cuivre et améliorer la stabilité, la dégustation et la conservation des vins.

Si l'effet du collage est immédiat sur les protéines et les tanins, le phénomène d'agglomération des particules et de sédimentation prend entre 10 à 15 jours pour arriver à un bon niveau de tassement des lies. Le soutirage pourra donc se faire après ces 10 à 15 jours.



## 2 - CONTROLEZ VOS MATIERES SECHES

Le liège est un élément naturel et il présente donc par définition une irrégularité. Nous contrôlons des caractéristiques physiques : la classe du bouchon, son élasticité, sa force d'extraction, son taux d'humidité et de poussière.

Et bien sûr les molécules responsables de goût de bouchons (moisi/liégeux) : TCA, TeCA, PCA, TBA. Ces analyses sont réalisées sur un échantillonnage statistique de bouchons pris sur le lot à réception.

Ces éléments de contrôle permettent de valider les bonnes propriétés de votre lot de bouchons pour la conservation de vos vins dans les meilleures conditions.

## 3 - STABILITE TARTRIQUE

L'acide tartrique est systématiquement en excès dans les moûts et les vins jeunes. Le vin est dit sur-saturé en acide tartrique. Associé au potassium, plus rarement au calcium, l'acide tartrique va former des sels (bitartrate de potassium) dont la solubilité diminue avec la température. C'est l'un des principaux problèmes de dépôts dans les vins en bouteille.

Nous réalisons un test au froid en laissant le vin plusieurs jours à des températures basses pour provoquer la précipitation tartrique des vins instables. C'est le test défini par l'OIV.

Ce test permettra aussi d'évaluer la stabilité de la matière colorante des vins rouges.

En cas de traitement à appliquer, nous évaluons l'ensemble des possibilités techniques et réglementaires possibles pour vous **proposer la solution la plus adaptée** parmi l'utilisation de CMC (**attention : uniquement sur vins blancs et rosés et interdit en bio**) ; Acide métatartrique ; Mannoprotéines de levures ; Électrodialyse, Stabilisation par le froid avec ou sans ajout d'hydrogénotartrate de potassium.

## 1 SEMAINE AVANT

### 4 - L'ANALYSE DE MISE

C'est le dernier moment pour vérifier les stabilités protéiques, Fer, Cuivre. Cette analyse complète s'accompagne des instructions de mise par l'œnologue conseil pour préparer au mieux le conditionnement. C'est l'occasion de vérifier que le vin est parfaitement stable (protéines, Fe, Cu) et conforme ainsi que d'ajuster certains paramètres (teneurs en  $SO_2$  et  $CO_2$ ).

Une **dégustation complète** du vin permet également de préciser d'éventuelles préconisations d'acidification, d'utilisation de gomme arabique à la mise, d'acide ascorbique pour finaliser la dégustation et la stabilité des vins.



### 5 - STABILITE MICROBIOLOGIQUE

L'analyse Cyto-3D est réalisée sur toutes nos analyses de mise en bouteilles / BIB. Elle permet d'évaluer la charge microbienne du vin : populations de levures (Saccharomyces et Brettanomyces) ainsi que de bactéries totales. La connaissance du niveau des différentes populations permet d'ajuster la filtration de finition en conséquence.

**Les analyses de mise, qu'elles soient physico-chimiques ou microbiologiques, nécessitent une réelle qualité de prélèvement.** Si possible, effectuez l'échantillonnage par le haut de la cuve. Pensez également à utiliser des contenants et obturateurs propres.

### 6 - INDICE DE COLMATAGE

Ce test de filtrabilité réalisé à la demande sur un échantillon de 75cl va permettre de déterminer le besoin ou non d'une préfiltration ou de confirmer le déroulé des filtrations de finition sur la chaîne de mise pour éviter le colmatage des filtres de finition.

### 7 - VERIFICATION AVANT MISE

Dernière analyse complète afin de vérifier l'efficacité des ajustements et de valider la qualité du vin. Parfois nécessaire si la mise a été décalée ou si des ajustements majeurs ont dû être faits et demandent vérification avant tirage.

## 48 H AVANT



## APRES LA MISE

### 8 - LE CONTROLE APRES LA MISE EN BOUTEILLE / BIB

Ce contrôle, dans nos laboratoires, fait intégralement partie de la prestation d'étude de mise en bouteilles / BIB. L'analyse complète du vin permet de vérifier les bonnes conditions du tirage : conservation du  $SO_2$ , maintien du  $CO_2$ , efficacité de la filtration sur la microbiologie du vin (Saccharomyces, Brettanomyces et bactéries totales). L'analyse est accompagnée d'un commentaire de dégustation et est édité en rapport monopage COFRAC avec conformité à la dénomination (AOP/IGP) et au CDC Bio le cas échéant.



## BONNES PRATIQUES AVANT LA MISE EN BOUTEILLES / BIB



- J-30**  S'assurer de la bonne **stabilité physico-chimique** des vins grâce à des tests adaptés :
- Test de la **stabilité protéique** et définition de collages si besoin.
  - Test de la **stabilité tartrique** et évaluation de l'efficacité des traitements (CMC, Polyaspartate...).
- J-30**  Contrôler la qualité des matières sèches, notamment en s'assurant de l'absence de TCA dans les bouchons en liège.
- J-7**  Contrôler la **stabilité microbiologique** des vins pour éviter le développement des **Brettanomyces**.
- J-7**  Mesurer la **filtrabilité des vins** pour mieux **adapter le travail de préparation**.
- J-7 et J-2**  Contrôler l'ensemble des paramètres classiques (degré, SO<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>...).
- J+1**  Effectuer le contrôle post mise.

GRUPE LABORATOIRES DUBERNET • [www.dubernet.com](http://www.dubernet.com)

ZA du Castellas • 35 rue de la Combe du Meunier 11100 MONTREDON-CORBIERES • +33 (0)4 68 90 92 00 • [labo.dubernet@dubernet.com](mailto:labo.dubernet@dubernet.com)  
 Rhône Sud • 2260 rte du Grès 84100 ORANGE • +33 (0)4 88 60 04 00 • [labo.orange@dubernet.com](mailto:labo.orange@dubernet.com)  
 Rhône Nord • 485 av. des Lots 26600 TAIN L'HERMITAGE • +33 (0)4 82 77 02 32 • [labo.tain@dubernet.com](mailto:labo.tain@dubernet.com)