



Fiche pratique

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 suivre pour réussir son conditionnement.

EN AMONT : COMMANDEZ VOS MATIERES SECHES et vos nouvelles étiquettes !

il est important 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...



LES NOUVELLES REGLES D'ETIQUETAGE

Depuis le 8 décembre 2023, le règlement UE 2021/2117 est entré en vigueur et rend obligatoire l'étiquetage des vins produits après cette date. Nous sommes donc concernés sur les vins produits lors des vendanges 2024. Il faut désormais faire apparaître les mentions de valeurs énergétiques, valeurs nutritionnelles, ingrédients et additifs. Les laboratoires Dubernet vous proposent leur solution de génération de QR code via l'application Portefeuille afin de répondre à la nouvelle réglementation.



1 - LE COLLAGE

1 MOIS AVANT



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.



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**) d'acide métatartrique, de mannoprotéines de levures, l'électrodialyse ou encore la stabilisation par le froid avec ou sans ajout d'hydrogénotartrate de potassium.

1 SEMAINE AVANT

4 - L'ANALYSE DE MISE

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 SO₂ et CO₂).

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 les filtrations 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 et dans la masse du vin. 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 éditée en rapport monopage COFRAC avec conformité à la dénomination (AOP/IGP) et au cahier des charges 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_2 , CO_2 ...).

Après la mise Effectuer le contrôle post mise.