

Focus sur l'Hygiène !

L'hygiène est un point central concernant le chai.

Elle est notre première arme pour limiter les déviations aromatiques possibles dans le vin, à savoir :

- Odeur d'Ethyl-phenols (contamination par les levures brettanomyces)
- Goût de sale, serpillère (contamination bactérienne le plus souvent)
- Goût lactique (piqûre lactique)
- Acescence, piqure acétique (contamination par les bactéries acétiques)
- Goût moisi, croupi (contamination de moisissures verte)

Un des moyens pour limiter ces types de déviations : l'hygiène !

Pour vous aider, nous avons fait un point sur les différents produits de nettoyage et de désinfection (composition, mode d'application, températures optimales, temps de contact).

N'oubliez pas qu'avant de désinfecter, il faut faire un nettoyage irréprochable !

Rendez-vous sur le tableau page 2, qui synthétise différentes possibilités d'associations de produits pour chaque grand type de support.

Pour tout renseignement complémentaire, ou de besoin en formation, l'équipe d'oenconseil se tient à votre disposition.

Bien cordialement ;

Marion Fouchou-Lapeyrade

André Fuster

Antoine Médeville

Supports	Résidus	Produits à utiliser et recommandations	
Extérieur matériel Inox Cuves, citerne... Locaux Sols, murs, plafond, égouts	Nettoyage et détartrage des surfaces ouvertes Redonne du brillant à l'Inox (+ dérougissant)	Vino Maxx 3 à 8% T°C : ambiante + 15 à 40 minutes – Application en mousse ou pulvérisation Diluer en 1 ^{er} Vino Maxx puis ajouter la quantité nécessaire de Vino OXI	Si traces de matière colorante P3 Vino OXI <u>Dérougissant</u> 1 à 10% T°C ambiante – T°C : 60°C
	Action 1 : Détartrage : Elimination du tartre (+ dérougissant)	P3 MIP AHW <u>Détartrage</u> 2 à 8% T°C _{mini} : 40°C – T°C optimum : 80°C + 10 à 30 minutes – Application en circuit fermé Diluer MIPAHW en 1 ^{er} puis après 5 minutes ajouter la quantité nécessaire de Vino OXI Attention pour les cuves affranchies, affranchir de nouveau après cette opération	Si traces de matière colorante P3 Vino OXI <u>Dérougissant</u> 1 à 10% T°C ambiante – T°C : 60°C
Intérieur cuverie Inox, polyester et fibre de verre, revêtement epoxy, béton verre et céramique...	Action 2 : Désinfection Elimination microorganismes « Le 2 en 1 » Nettoyant et désinfectant sur de faibles niveaux de salissures	P3 OXONIA ACTIVE <u>Désinfectant</u> 0,25 à 2% T°C ambiante – T°C ≤ 60°C 30 minutes de contact – Application en circuit fermé	
Tout matériel vinicole		P3 Vino CD 2 à 5% T°C _{mini} : 20°C – T°C : 60°C 30 minutes – Application en circuit fermé, trempage	
Petits équipements Robinet dégustation, support filtre à plaque, toile filtre presse...	<u>Nettoyant non chloré</u> (+ dérougissant)	P3 MIP AHW <u>Nettoyant non chloré</u> 2 à 8% T°C _{mini} : 40°C – T°C optimum : 80°C + 20 à 40 minutes Par pulvérisation ou trempage Diluer MIPAHW en 1 ^{er} puis après 5 minutes ajouter la quantité nécessaire de Vino OXI	Si traces de matière colorante P3 Vino OXI <u>Dérougissant</u> 1 à 10% T°C ambiante – T°C : 60°C
	<u>Nettoyant chloré et dérougissant</u>	Avec chlore P3 CS 95 <u>Nettoyant chloré et dérougissant</u> 0,5 à 2% T°C _{max} : 65°C 5 à 30 minutes – Pulvérisation ou trempage	
Tout matériel vinicole	Désinfectants Elimination des microorganismes	P3 Alcodes Pur (Pulvérisation à 30cm de 40 à 50ml/m ²) Contact minimum 5 minutes Autorisé sans rinçage	Ou P3 OXONIA ACTIVE 0,25 à 2% T°C ambiante – T°C ≤ 60°C Contact minimum 30 minutes Rinçage impératif

PRELAVAGE

RINÇAGE

TEST RINÇAGE : PAPIER PH OU INDICATEUR COLORE

Retrouvez toutes les fiches techniques des produits d'hygiène sur : www.oenoconseil.com

Dans l'onglet « liens » Ecolab

Les Produits de Nettoyage et désinfection

Comment utiliser les produits :

En circulation : pour les cuves, circuits, pompes.

En pulvérisation : Sols, murs, matériel de vendange, surface inox.

En trempage : pour le petit matériel.

Les Détartrants, Nettoyants

P3 MIP AHW:

Jerrycan 26Kg - DLUO 24 mois

Alcalin liquide (lessive de soude). Détartrant vinaigre alcalin liquide fort, non moussant.

Concentration de 2 à 8% - T°C_{mini} : 40°C à T°C_{optimum}: 80°C

Contact minimum de 10 à 30 minutes.

A adapter au degré de souillure

P3 Vino Maxx :

Jerrycan 22Kg

Alcalin moussant de nettoyage et détartrage.

Concentration de 3 à 8% - T°C ambiante.

Contact minimum de 10 à 40 minutes selon les cas.

Appliquer sur surfaces ouverte et petit matériel
(En circulation, ou aspersion)

Le Nettoyant ET Désinfectant

P3 Vino CD :

Jerrycan 23Kg

Soude (10%), Diamines (20%).

Action de Nettoyage Détartrage Sanitation :

Concentration de 2 à 5% - T°C de 20 à 60°C

Contact de 15 à 30 minutes.

Action de Sanitation :

Concentration de 1% - T°C de 20 à 60°C

Contact minimum de 10 minutes.

A utiliser pour un nettoyage et une désinfection d'entretien sur des surfaces faiblement souillées.

Le Nettoyant chloré

P3 CS 95 :

Jerrycan 22Kg - DLUO 6 mois

Alcalin chloré dérougissant. Bactéricide à 0,50% /matière active : Chlore 5%

Concentration de 0,5 à 2% - T°C ≤ 65°C.

Contact minimum de 5 à 30 minutes selon les cas.

Le Dérougissant

P3 Vino OXI :

Jerrycan 21Kg – DLUO 6 mois

Peroxyde d'hydrogène (35%). Additif oxydant dérougissant sans chlore non moussant.

Action dérougissante

Concentration de 1 à 10% - T°C ambiante à 60°C

Contact de 10 à 40 minutes

En additif avec un produit alcalin ne pas mélanger les 2 solutions

pures:

1/Préparer une solution diluée de produit alcalin

2/Ajouter dans cette solution la quantité de vino oxi nécessaire

Les Désinfectants :

A appliquer sur surfaces préalablement nettoyées et rincées

P3 Oxonia Active: Jerrycan 22Kg – DLUO 12 mois

Acide acétique (6,7%), peroxyde d'hydrogène (25,5%), acide péracétique (4,5%).

Action désinfectante

Concentration de 0,25 à 2% - T°C_{max} 60°C.

Contact de 30 minutes minimum.

P3 Alcodes : Jerrycan 16 Kg – DLUO 24 mois

Ethanol (683.2 g/L), Glutaraldehyde (0.17 g/L).

Désinfection matériaux et surfaces, autorisé sans rinçage.

Utilisation : Pur

Pulvérisation de grosses gouttelettes (à 30 cm de la surface) de 40 à 50 ml/m².

Contact minimum 5 minutes.

Spectre d'action microbiologique des produits de désinfection

Produits/Souches	Saccharomyces cerevisiae	Brettanomyces	Acetobacter aceti
P3 Oxonia active	0,25%	0,10%	0,25%
P3 Alcodes	Pur	Pur	Pur

Efficacité désinfectante des matières actives

	Bactéries Gram +	Bactéries Gram -	Spores de bactéries	Levures	Moisissures
Chlore (ex : P3 CS95...)	***	***	**	**	**
Peroxyde d'hydrogène (Ex : Vino Oxi, Oxonia...)	**	**	0	0	0
Acide péracétique (Ex : Oxonia...)	***	***	**	***	**
Ammonium quaternaires	***	*	0	*	*
Aldéhydes (Ex : P3 Alcodes...)	***	***	**	***	**

Bactéries Gram+ : bactéries acétiques

Bactéries Gram- : bactéries lactiques

Légende:

0 : pas efficace

* : faiblement efficace

** : moyennement efficace

*** : très efficace