

## 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 ;

Emilien Delalande

Thomas Marquant

Antoine Médeville

Supports	Résidus	Produits à utiliser et recommandations	
<b>Extérieur matériel Inox</b> Cuves, citerne... <b>Locaux</b> Sols, murs, plafond, égouts	<b>Nettoyage et détartrage des surfaces ouvertes</b> Redonne du brillant à l'Inox (+ <b>dérougissant</b> )	<b>Vino Maxx</b> <b>3 à 8%</b> T°C : ambiante + <b>15 à 40 minutes – Application en mousse ou pulvérisation</b> Diluer en 1 <sup>er</sup> Vino Maxx puis ajouter la quantité nécessaire de Vino OXI	Si traces de matière colorante <b>P3 Vino OXI</b> <u>Dérougissant</u> <b>1 à 10%</b> T°C ambiante – T°C : 60°C
	<b>Action 1 : Détartrage :</b> Elimination du tartre (+ <b>dérougissant</b> )	<b>P3 Vino Det L</b> <u>Détartrage</u> <b>1 à 15%</b> T°C <sub>mini</sub> : ambiante – T°C optimum : 70°C + <b>10 à 40 minutes – Application en circuit fermé</b> Diluer Vino Det L en 1 <sup>er</sup> puis après 5 minutes ajouter la quantité nécessaire de Vino OXI <b>Attention pour les cuves affranchies, affranchir de nouveau après cette opération.</b>	Si traces de matière colorante <b>P3 Vino OXI</b> <u>Dérougissant</u> <b>1 à 10%</b> T°C ambiante – T°C : 60°C
<b>Intérieur cuverie</b> Inox, polyester et fibre de verre, revêtement epoxy, béton verre et céramique...	<b>Action 2 : Désinfection</b> Elimination microorganismes	<b>P3 OXONIA ACTIVE</b> <u>Désinfectant</u> <b>0,25 à 2%</b> T°C ambiante – T°C ≤ 60°C <b>30 minutes de contact – Application en circuit fermé</b>	
	<b>« Le 2 en 1 » Nettoyant et désinfectant</b> sur de faibles niveaux de salissures	<b>P3 Vino CD</b> <b>2 à 5%</b> T°C <sub>mini</sub> : 20°C – T°C : 60°C <b>30 minutes – Application en circuit fermé, trempage</b>	
<b>Petits équipements</b> Robinet dégustation, support filtre à plaque, toile filtre presse...	<u>Nettoyant non chloré</u> (+ <b>dérougissant</b> )	<b>Sans chlore</b> <b>P3 Vino Det L</b> <u>Nettoyant non chloré</u> <b>1 à 5%</b> T°C <sub>mini</sub> : ambiante – T°C optimum : 70°C + <b>20 à 40 minutes Par pulvérisation ou trempage</b> Diluer Vino Det L en 1 <sup>er</sup> puis après 5 minutes ajouter la quantité nécessaire de Vino OXI	Si traces de matière colorante <b>P3 Vino OXI</b> <u>Dérougissant</u> <b>1 à 10%</b> T°C ambiante – T°C : 60°C
	<u>Nettoyant chloré et dérougissant</u>	<b>Avec chlore</b> <b>P3 CS 95</b> <u>Nettoyant chloré et dérougissant</u> <b>0,5 à 2%</b> T°C <sub>max</sub> : 65°C <b>5 à 30 minutes – Pulvérisation ou trempage</b>	
<b>Tout matériel vinicole</b>	<b>Désinfectants</b> <b>Elimination des microorganismes</b>	<b>P3 Alcodes Pur</b> (Pulvérisation à 30cm de 40 à 50ml/m <sup>2</sup> ) <b>Contact minimum 5 minutes</b> Autorisé sans rinçage	<b>P3 OXONIA ACTIVE</b> <b>0,25 à 2%</b> T°C ambiante – T°C ≤ 60°C <b>Contact minimum 30 minutes</b> <b>Rinçage impératif</b>

PRELAVAGE

RINÇAGE

TEST RINÇAGE : PAPIER PH OU INDICATEUR COLORE

Retrouvez toutes les fiches techniques des produits d'hygiène sur : [www.oenoconseil.com](http://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 Vino Det L (remplace P3 MIP AHW)

**Jerrycan 26Kg - DLUO 24 mois**

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

Concentration de 1 à 15% - T°C<sub>mini</sub> : 40°C à T°C<sub>optimum</sub> : 70°C

Contact minimum de 10 à 40 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<sub>max</sub> 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/m<sup>2</sup>.

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
<b>Chlore</b> (ex : P3 CS95...)	***	***	**	**	**
<b>Peroxyde d'hydrogène</b> (Ex : Vino Oxi, Oxonia...)	**	**	0	0	0
<b>Acide péracétique</b> (Ex : Oxonia...)	***	***	**	***	**
<b>Ammonium quaternaires</b>	***	*	0	*	*
<b>Aldéhydes</b> (Ex : P3 Alcodes...)	***	***	**	***	**

Bactéries Gram+ : bactéries acétiques

Bactéries Gram- : bactéries lactiques

Légende:

0 : pas efficace

\* : faiblement efficace

\*\* : moyennement efficace

\*\*\* : très efficace