

Communication

Mardi 13 mars 2018



<< Retour à la liste des communications

Ravoire & Fils : la gestion de l'oxygène au cœur des démarches qualité

Communication rédigée par Wine Quality Solutions



La société Ravoire & Fils, négociant à la tête de près de 5 millions de cols par an, s'est penchée de près sur la gestion de l'oxygène lors des mises en bouteille.

Son objectif ? Préserver la qualité de ses vins, en particulier celle de ses vins rosés dont la majorité sont embouteillés sous capsule à vis, en évitant toute prise incontrôlée d'oxygène en bouteille.

Un audit pour identifier les étapes critiques de prise d'oxygène dans les vins

« Pour nos vins rosés, notre objectif est de limiter autant que possible les prises d'oxygène pour préserver leurs arômes et leur couleur. Nous avons donc débuté nos démarches par un audit afin d'identifier les points sensibles d'apport en oxygène dissous dans nos vins. On s'est rendu compte qu'au niveau du travail en cave, le diagnostic était bon, mais c'est au niveau de la mise en bouteille que l'apport d'oxygène était élevé », explique Julien Gaubert, directeur technique chez Ravoire & Fils. L'entreprise investit alors dans un équipement de pointe permettant d'éliminer l'oxygène dissous dans le vin, juste avant la mise, tout en réajustant les teneurs en dioxyde de carbone dissous des vins. Toujours dans le but de limiter la dissolution d'oxygène dans le vin durant le tirage, un système de séchage des bouteilles rincées à l'azote, plutôt qu'à l'air, fut également mise en place. Ceci permit d'obtenir de premiers résultats dans les vins après quelques mois en bouteille, mais toujours pas suffisamment pour être complets.

Contrôler uniquement l'oxygène dissous lors de la mise ne suffit pas

« En faisant nos contrôles analytiques après la mise, nous nous sommes aperçus que les teneurs en SO_2 libre chutaient rapidement. Au-delà de l'impact potentiel sur la préservation aromatique, les couleurs changeaient également. C'est ce qui nous a mis sur la piste de l'oxygène gazeux présent dans l'espace de tête des bouteilles », se rappelle Julien Gaubert. Et dans le cas des capsules à vis, le volume de l'espace de tête, à savoir l'espace se situant entre le vin et l'obturateur, est plus important ce qui représente une source d'apport d'oxygène en bouteille plus élevée. « Nous avons cherché un système permettant de limiter l'apport d'oxygène gazeux dans l'espace de tête et de le maîtriser. Ce qui nous a conduit à nous équiper avec le NomaLine HS6000, un système permettant d'inertier à l'azote l'espace de tête dans la bouteille et l'intérieur de la capsule à vis, juste avant le sertissage. L'important c'est de pouvoir maîtriser les apports, ce que le système permet de faire, à condition toutefois d'avoir un moyen de contrôle de l'oxygène gazeux dans l'espace de tête », explique Julien Gaubert. Avec ce nouveau système, la société Ravoire et Fils dispose désormais de moyens complets de maîtrise de l'oxygène lors du conditionnement en capsule à vis et a déjà pu constater la différence dans ses vins.

Crédit photo: Ravoire & Fils

Vous souhaitez en savoir plus sur les outils et services Wine Quality Solutions ? [Contactez-nous](#) ou rendez-vous sur notre [site](#).[Cliquez sur ce lien pour visiter notre stand sur Viniconnect, la communauté des fournisseurs et experts vitivinicoles référencés par Vitisphere >>](#)