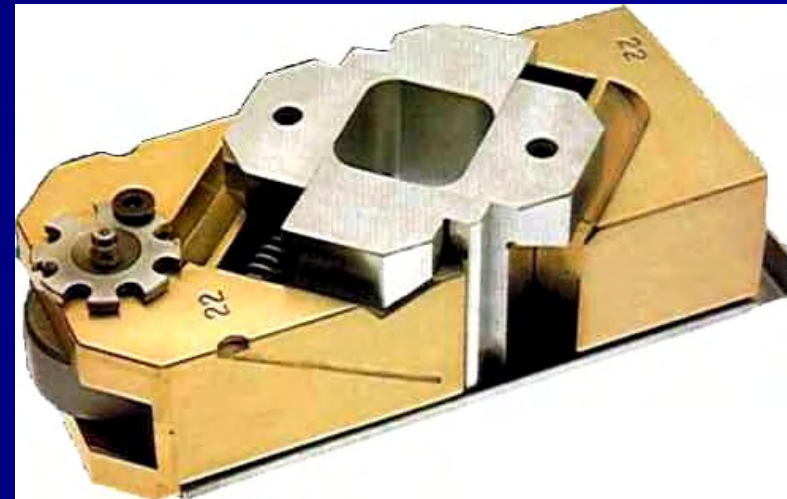


BOUCHAGE



- 4 mors en acier inoxydable
- Serrage du liège à 16mm
- Serrage lent et enfoncement rapide : à 1000b/h : 1'06 serrage; 0,58' enfoncement
- Bouchage sous vide :
équilibrage de la pression interne de la bouteille avec pression atmosphérique, élimination de 2/3 de l'atmosphère du dégarni,
- Réduction de l'oxydation : de 1,4 à 0,56mg/l d'oxygène dissous
- Cadences : monotête : 3000b/h maxi, multitêtes : 1500b/h par tête

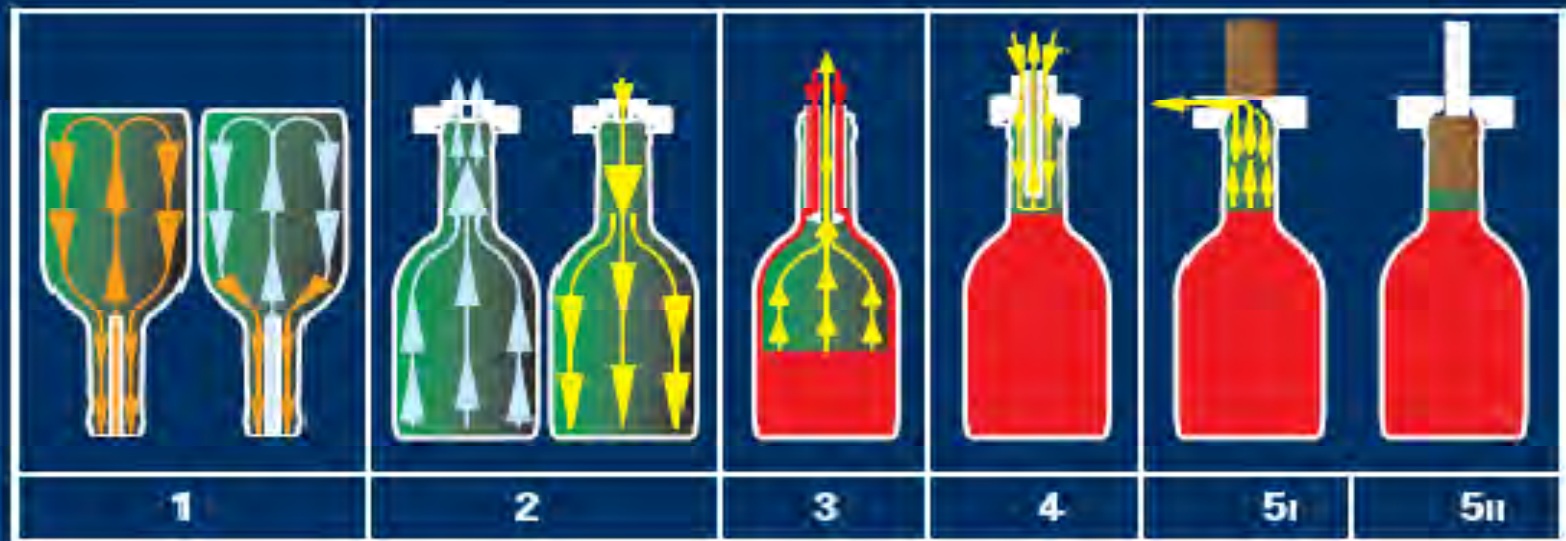


CAPSULAGE VIS

- Dégarni important 30 à 50mm
- Capsules longue 60mm pleine d'air
- Injection de gaz dans le dégarni ET dans la capsule
- Réduction de l'oxydation de 1,8 mg/l à 0,15 mg/l
- Cadence maximale :
3000 b/h monotête capsule standard
2000b/h monotête capsule préfiletée
2000 b/h/tête multitêtes capsule standard
1500 b/h/tête multitêtes capsule préfiletée

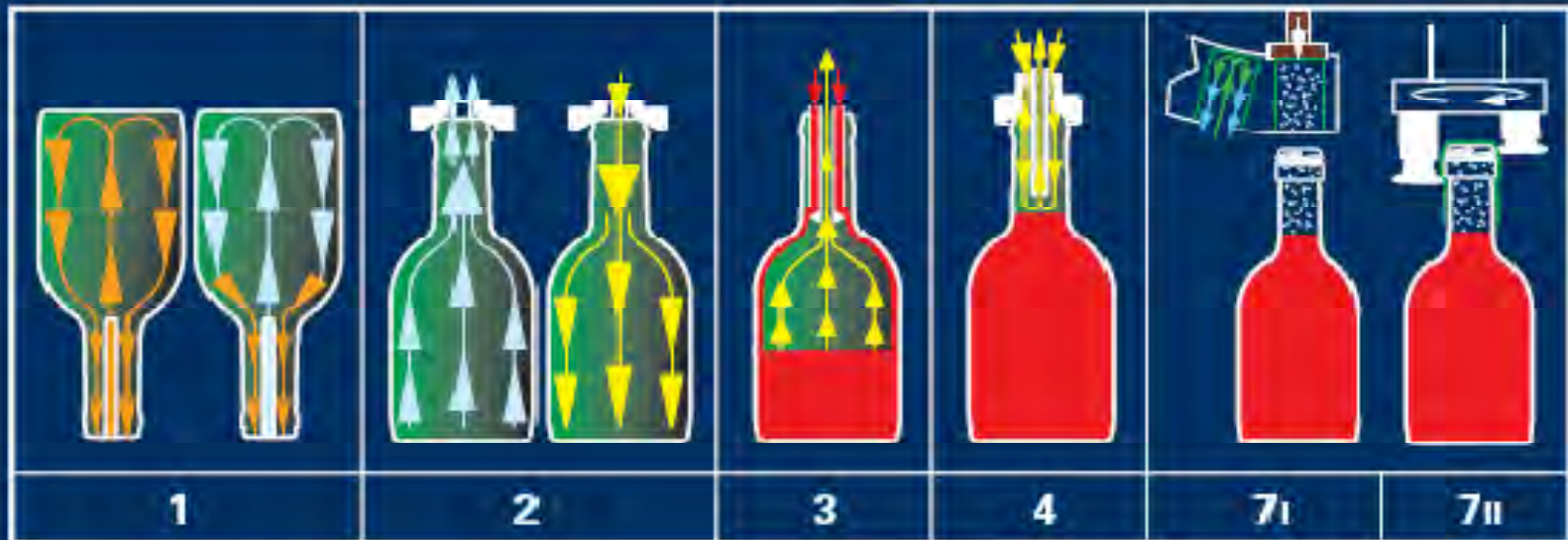


BOUCHAGE LIEGE



1	2	3	4	5I	5II	A	B	A+B
●	○	●	○	○	●	0,60	1,40	2,00
●	○	●	●	○	●	0,60	0,25	0,85
●	○	●	●	●	●	0,60	0,10	0,70
●	●	●	●	●	●	0,09	0,08	0,17

CAPSULAGE VIS



1	2	3	4	7i	7ii	A	B	A+B
●	○	●	○	○	●	0,60	1,80	2,40
●	○	●	●	○	●	0,60	0,39	0,99
●	○	●	●	●	●	0,60	0,18	0,78
●	●	●	●	●	●	0,09	0,15	0,24

EN PRATIQUE

- Utilisation de bouteilles d'azote unitaire ou en rack pour les productions de petites quantités
- Générateur d'azote pour des productions plus importantes (>500000 bouteilles) ou en action combinée avec l'inertage des cuves.
- Consommation moyenne d'azote :
1,2g/bouteille

AUTRES SOLUTIONS

- Drop de goutte d'azote liquide dans la bouteille et dans le dégarni
- Envoi d'azote dans la cloche de la tireuse
- Injection d'azote dans la bouteille par le bec

CONCLUSIONS

- L'apport d'oxygène lié aux opérations de mise en bouteille est non négligeable si aucune précaution n'est prise
- Il est possible de réduire au minimum cet apport par l'utilisation d'un matériel approprié
- Il est important aussi de ne pas négliger les autres sources d'oxydation : cuverie en vidange, raccords de tuyauterie, système d'addition de produits œnologiques, filtres

CONCLUSIONS

- Qualité du vin préservé tant du côté aromatique que de la couleur
- Pas de perte du gaz carbonique dissous
- Réduction possible du dosage de SO₂
- Adapter l'utilisation de ces dispositifs au type de vin embouteillé et aux objectifs souhaités