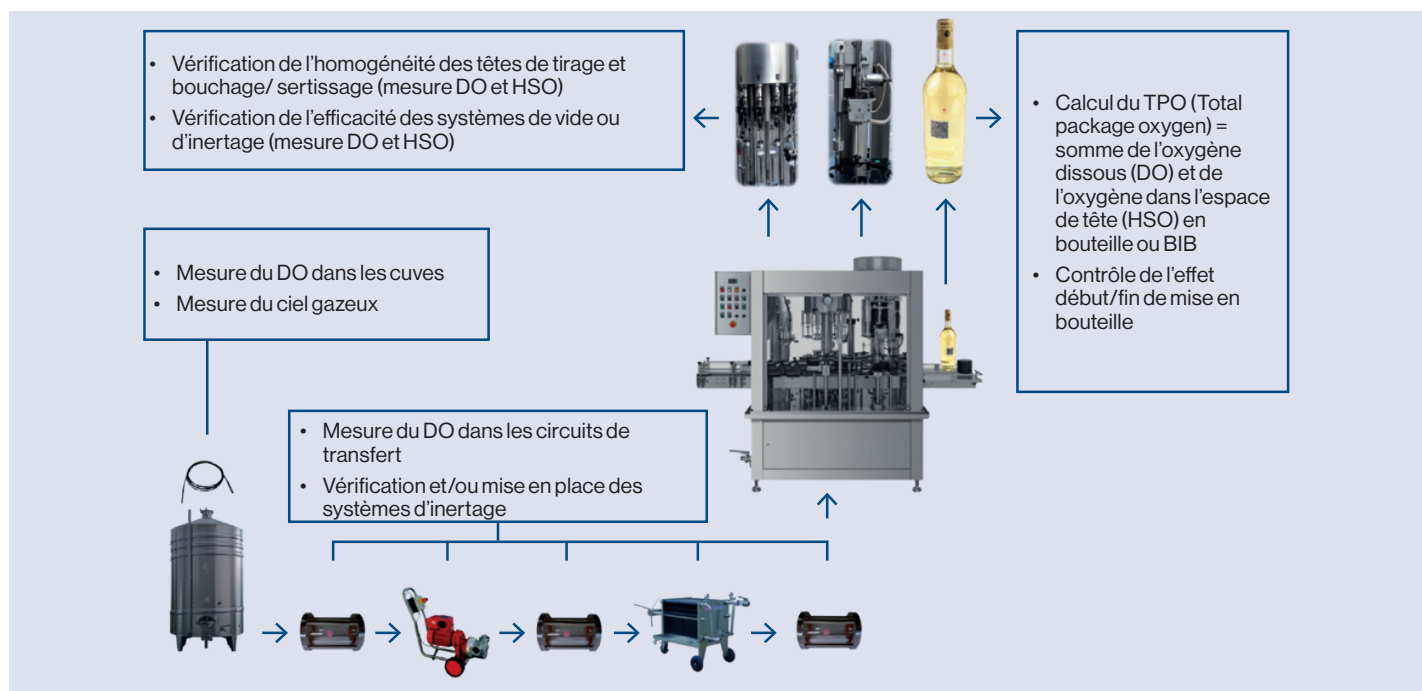


# WQS

## Audit de mise en bouteille

service

La mise en bouteille est une étape déterminante pour le devenir du vin. L'évolution qualitative et homogène d'un vin en bouteille dépend en effet de la capacité à maîtriser cette étape, et en particulier à limiter autant que possible les apports d'oxygène. D'importantes quantités d'oxygène apportées au vin à ce stade peuvent en effet induire une oxydation prématurée du vin en bouteille. De plus, des apports d'oxygène irréguliers durant la mise en bouteille peuvent entraîner des variations importantes de la qualité du vin d'une bouteille à l'autre. Les centaines d'audits que nous avons réalisés au cours des dernières années, sur des équipements de types et de dimensionnements variés, ont mis en évidence la difficulté qu'ont les caves et les entreprises d'embouteillage à bien maîtriser cette étape. Une multiplicité de facteurs peut avoir une influence non négligeable sur la qualité et les performances de la mise en bouteille. Il faut être en mesure de les identifier et de les corriger. Notre expertise en la matière nous a conduit à développer un service d'Audit de Mise en Bouteille pour aider les caves et les entreprises à améliorer leur pratique. Les différentes prestations proposées sont adaptables et personnalisables en fonction des besoins spécifiques de chaque cave et de la demande des clients.



### LES FONCTIONNALITÉS PREMIUM INCLUENT :

- Prestations adaptables selon les besoins : du simple contrôle qualité pour vérifier les procédures en place à l'élaboration d'un plan d'action complet pour obtenir une parfaite maîtrise des procédures
- Différentes options possibles :
  - Contrôle de l'oxygène dissous et/ou de l'oxygène en phase gazeuse de façon aléatoire sur bouteilles prélevées ou à tous les stades du procédé de mise en bouteille (début, milieu et fin de procédure)
  - Contrôle du gaz carbonique dissous dans le vin de façon ponctuelle ou à chaque étape de la mise en bouteille



## Applications:

- Identification des étapes critiques d'apport d'oxygène et mise en place de procédures d'amélioration
- Vérification, amélioration ou mise en place de procédures d'inertage pouvant être intégrées dans le système Qualité en place pour l'embouteillage
- Mesure et limitation des pertes de CO<sub>2</sub> dissous dans le vin au cours de l'embouteillage
- Amélioration de la régularité bouteille à bouteille, notamment au début et la fin de la mise en bouteille
- Possibilité de mettre en place des stratégies de réduction des doses de SO<sub>2</sub> employées dans les vins
- Préservation de la qualité et du potentiel de garde des vins en réduisant au minimum les valeurs de TPO
- Mise en place de procédures de suivi qualité dans le temps pour optimiser les programmes de maintenance et éviter les dérives



## En bref:

Notre expérience en matière d'audits de mises en bouteille et l'importante base de données qui en résulte, nous permettent d'identifier rapidement l'origine des défaillances potentielles et les actions à mettre en oeuvre pour y remédier. En plus des mesures d'oxygène proposées à différentes étapes de l'embouteillage, des mesures de CO<sub>2</sub> dissous peuvent également être intégrées pour s'assurer de l'absence de pertes trop importantes de ce gaz dans les vins. Des solutions adéquates sont proposées selon la problématique identifiée.

Par exemple, les procédures d'inertage peuvent être améliorées soit par l'analyse et la définition de procédures plus efficaces soit en proposant de nouveaux systèmes plus performants et plus économiques, comme par exemple l'utilisation du NomaLine. L'amélioration de l'embouteillage a également pour vocation d'améliorer la régularité entre les différentes bouteilles d'un même lot, un dernier point pour lequel nous avons également développé des services spécifiques.