

Expertise sur l'oxygène dissous

Améliorez vos procédures pour maîtriser les effets de l'oxygène dans votre vin.



Ami puis ennemi.

Naturellement présent dans le vin et nécessaire pendant la vinification et une partie de l'élevage, l'oxygène dissous favorise cependant l'oxydation prématuée et les développements microbiens.

*Afin de maîtriser au mieux ces risques, les consultants du Groupe ICV vous proposent un **service complet** associant la **mesure** en oxygène dissous sur l'ensemble des étapes de l'élaboration de votre vin à une **analyse critique** et un **plan d'actions** correctives.*

L'expertise sur l'oxygène dissous en 5 étapes

1. Votre consultant identifie vos attentes et vous met en contact avec l'un des experts oxygène du Groupe ICV.
2. Au cours d'un entretien approfondi, vous définissez ensemble les objectifs de la mission.
3. L'expert réalise une série de mesures sur votre site pendant **une journée** sur différents postes de votre process.
4. **Des mesures supplémentaires** d'oxygène dissous et des analyses chimiques complètes de vos vins sont réalisées dans les laboratoires du Groupe ICV, après consommation de l'oxygène.
5. Vous recevez un **rapport détaillé** comprenant les résultats des mesures, leur analyse et les propositions d'actions.

Pourquoi diagnostiquer l'oxygène dissous ?

Dissous en trop grande quantité, l'oxygène peut provoquer une **évolution défavorable de la couleur de votre vin comme de son profil aromatique**, irréversible après conditionnement.

Le style de votre vin risque de ce fait de subir des dégradations, avec un impact en particulier sur les vins fruités, particulièrement appréciés aujourd'hui par les consommateurs.

Le diagnostic oxygène dissous permet également de valider les apports raisonnés d'oxygène, comme la micro-oxygénéation.

Comment réduire ces risques ?

Seule une série de mesures de l'oxygène dissous, associée à un **diagnostic des points critiques** de vos séquences de travail, de la réception au conditionnement, et la mise en œuvre si besoin d'**actions correctives** (organisation du travail en cave, adaptation des matériels, actions de désoxygénéation...) peuvent vous permettre de contourner ces risques et de préserver le profil recherché.

Cette approche concerne les structures vinicoles de production et de conditionnement.

Quand réaliser une expertise oxygène dissous ?

Tout au long de l'année pour valider chaque étape de votre production, élevage, préparation et conditionnement :

▪ **Sur jus**, pendant l'extraction et les premières actions préfermentaires

▪ **Sur vin** à l'occasion des principaux mouvements :

- soutirages aérés, mises au propre, assemblages, retiraisons,
- opérations de clarification (filtration sur terre, tangentielle, centrifugation...),
- mise en œuvre de techniques membranaires,
- conditionnement en bouteille, en BIB® ou en cubitainer®.

▪ **En contrôle d'ambiance gazeuse** : pressoirs, maies, cuves, citernes.



Exemples d'applications :

- Le suivi intégral d'un conditionnement.
- Le diagnostic détaillé des éléments d'une chaîne de conditionnement.
- L'analyse pas à pas d'un cycle de filtration.
- Les mesures au cours du cycle de pressurage.
- Le diagnostic sur les opérations de transfert des moûts et des vins.
- Le diagnostic sur les apports d'oxygène.



Le saviez vous ?

La mesure de la teneur en oxygène dissous est effectuée par un oxymètre. Les résultats sont exprimés en mg/L pour les mesures dans les liquides avec une précision de 0,1 mg/L, et en % de saturation pour les mesures en ambiance gazeuse. Ces mesures sont enregistrées en continu et exploitables au format Excel.



Pour aller plus loin

L'accompagnement et la formation de vos équipes.

Une fois votre expertise réalisée, poursuivez votre maîtrise de l'oxygène dissous par un plan de formation interne de vos équipes.

Cet accompagnement vous apporte un support dans la mise en œuvre du plan d'actions, la validation de ces actions et le transfert de compétences.

Pour contacter votre consultant, il vous suffit d'appeler votre centre œnologique le plus proche.

Beaumes de Venise :	T. 04 90 12 42 60	Montpellier :	T. 04 67 07 04 80
Béziers :	T. 04 67 62 00 24	Narbonne :	T. 04 68 41 04 35
Brignoles :	T. 04 94 37 01 90	Nîmes :	T. 04 66 64 70 82
Carcassonne :	T. 04 68 78 64 00	Perpignan :	T. 04 68 54 84 84
La Tour d'Aigues :	T. 04 90 07 47 10	Vallon Pont d'Arc :	T. 04 75 88 00 81