

œnologie. L'inertage.

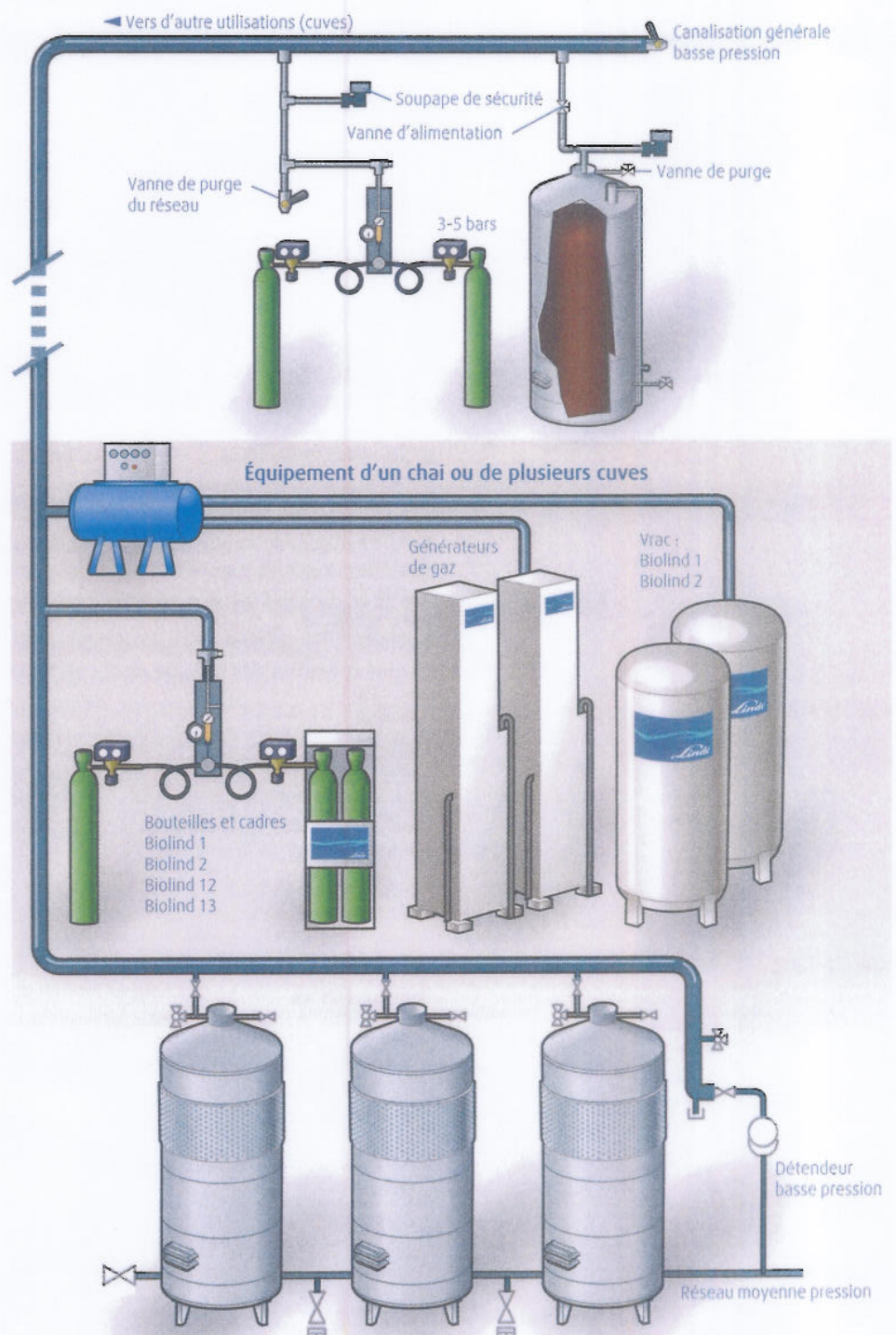
L'inertage permet une parfaite conservation du vin par le remplacement de l'air ambiant contenu dans la cuve par un gaz neutre Biolind 1 (azote) ou un mélange Biolind (azote/CO₂). On préserve ainsi toutes les qualités gustatives du vin. En empêchant les évolutions non souhaitables : madérisation, vieillissement prématuré, piqûre acétique. Ce procédé est applicable à d'autres liquides alimentaires : huiles, jus de fruits, sirop...

L'inertage permet :

- de garantir une parfaite conservation du vin,
- une souplesse d'utilisation de la cuverie,
- de maîtriser l'hygiène tout en limitant l'emploi de SO₂.

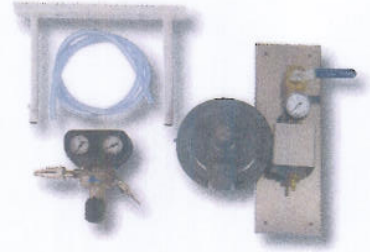
Inertage d'une cuve

Équipement de cuves à l'aide d'un vinipack :



Vinipack 1
Réf. : 28100450

Comprend :
1 support inox
1 détendeur HP (haute pression)
1 ratelier
1 vanne d'arrêt 1/4 de tour
1 détendeur BP (basse pression)
1 manomètre 0 - 60 mbar
Convient parfaitement pour des opérations de soutirage peu fréquentes.
Débit : 250 hl/h



Vinipack 2
Réf. : 28100440

Comprend :
1 support inox
1 détendeur HP (haute pression)
2 rateliers
1 vanne d'arrêt 1/4 de tour
1 détendeur BP (basse pression)
1 manomètre 0 - 60 mbar
Particulièrement intéressant pour sa souplesse d'utilisation, l'inverseur permet le passage semi-automatique d'une source de gaz vide vers une pleine.
Lors du montage du vinipack, nous vous conseillons d'équiper vos cuves de soupapes de sécurité afin d'éviter les risques de surpression ou dépression, qui pourraient se produire lors d'une mauvaise utilisation de l'installation.
Débit : nous consulter.

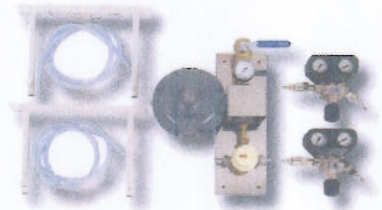
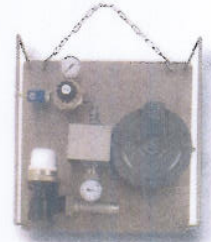


Tableau mobile BP d'inertage
(kit de seconde détente)
Réf. : 28103660

Description :
Ensemble du matériel d'inertage basse pression monté sur un tableau inox. Il permet de faire des inertages ponctuels.
Débit : 250 hl/h
Raccord d'entrée rapide, sortie canelé 1 pouce
Entrée : 1 à 4 bar
Sortie : 10 - 30 m bar



Kit raccordement de soupape trappe Bellot
Réf. : 28103530

Description :
Permet le raccordement d'une installation d'inertage avec soupapes SD 45 sur les trappes Bellot.
Débit : nous consulter.



Soupape de sécurité

Rôle
Evite les risques de surpression ou dépression excessives qui pourraient se produire lors d'opérations de transvasement ou de variation de température.

Mise en œuvre
Monter la soupape dans une position parfaitement verticale sur chaque cuve et en tête de ligne au-dessus du vinipack.

Entretien
Contrôler régulièrement la propreté des joints assurant l'étanchéité (toute trace de poussière ou d'humidité pouvant représenter un danger pour la cuve). Pour ne pas rencontrer de problème d'étanchéité, maintenir la pression de gaz dans la cuve inférieure aux valeurs limites de tarage de la soupape.



Soupape SD 45	Réf. 28100542
Matière	Acier revêtu et plastique
Raccordement	Mâle 1"1/4
Surpression	
Débit maxi	50 m ³ /h
Seuil ouverture	15 à 45 mbar
Dépression	
Débit maxi	10 m ³ /h
Seuil ouverture	-5mbar

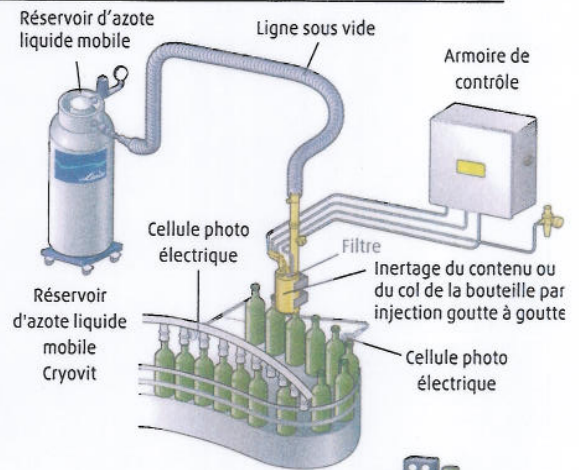
NB : plusieurs tarages possibles / ex : clapet seul : 50m³ à 45 mbar

Embouteillage - Soutirage - Distribution

Au moment de l'embouteillage, il faut s'assurer que les gaz dissous comme le CO₂ et l'oxygène sont dans les proportions optimales. Si ce n'est pas le cas, Linde Gas peut vous proposer des solutions pour ajuster la teneur en gaz dissous.

La mise en bouteille a tout intérêt à être réalisée sous protection d'un gaz neutre (Biolind 1, Biolind 2 ou mélange Biolind ; nous consulter).

L'inertage peut se faire au niveau du col de la bouteille ou par vidange de la bouteille avant remplissage par injection d'une goutte d'azote liquide.



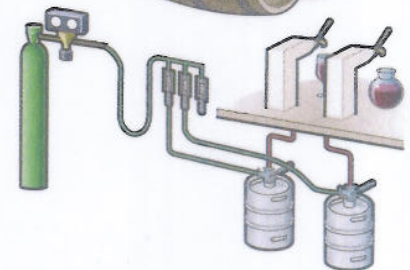
Ouillage

Cette opération consiste à compléter le niveau du liquide en compensant l'absorption du vin par le bois de la barrique. Le chariot de ouillage Linde Gas permet de réaliser facilement cette opération, tout en protégeant le vin transféré par un gaz neutre.



Soutirage des vins

Ce procédé permet d'assurer la protection des vins en vrac jusqu'à leur consommation. Le vin est pressurisé et inerté par un gaz neutre.



Gaz utilisé	Gaz	Purge du col	Purge de la bouteille	Soutirage	Ouillage
	Biolind 1	●	●	●	●
	Biolind 1 liquide	●	●		
	Biolind 12			●	●
	Biolind 2	●			

Les ingénieurs Linde Gas sont à votre disposition pour réaliser une étude personnalisée.

Sécurité

Pour éviter tout risque de sous-oxygénation ou de concentration trop élevée en CO₂ dans les zones de travail du personnel de la cave, nous vous conseillons d'installer à proximité des cuves inertées des détecteurs d'oxygène et/ou de CO₂. Les techniciens et ingénieurs de Linde Gas sont à votre disposition pour établir un devis.

ISO 22000

Linde Gas a été certifié ISO 22000 pour son système de management de la sécurité alimentaire. Cette certification garantit :

- la qualité des produits suivant les directives européennes,
- l'absence de risques bactériologiques,
- la démarche HACCP,
- l'étiquetage spécifique des gaz alimentaires avec indication, entre autres, de la date limite d'utilisation,
- la traçabilité permettant de réaliser le rappel des lots.

