



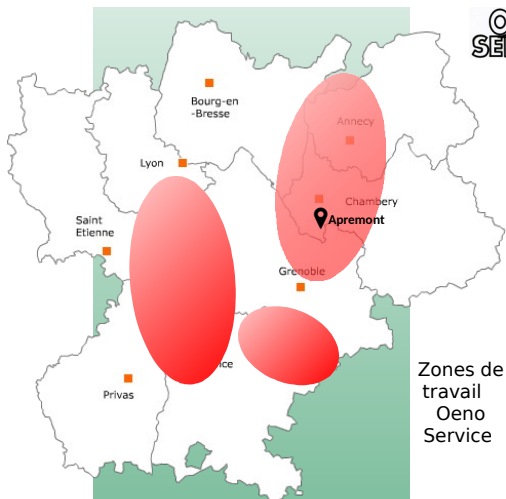
Analyses / Filtration / Mise
en bouteilles Matières
Sèches

Route de Saint André
73190 APREMONT

Tél: 04 79 28 26 02—Fax: 04 79
28 24 27

contact@oenconseil.com

www.oenconseil.com



Zones de travail
Oeno
Service

La société OENO SERVICE est présente en tant que prestataire de mise en bouteille sur la quasi-totalité des vignobles de la région Rhône-Alpes. Notre force = l'adaptabilité. Pour OENO SERVICE, la priorité est de répondre le plus efficacement possible à vos attentes en terme de mise en bouteille. Afin que cette opération qui vient compléter une année de travail se passe le mieux possible, il est important de la bien préparer en amont, et de respecter un protocole précis.

Préparer sa mise en bouteille

Les points clés à appréhender lors d'une mise en bouteille :



Préparation des lots (avec l'œnologue)	Commande des bouteilles et des bouchons en quantité suffisante	Valider les dates de réservation au moins 1 mois à l'avance	Accessibilité pour le groupe de mise en bouteille
Contrôle de stabilité des vins (protéines, froid, couleur) et analyse chimique des vins	Livraison des bouteilles et des bouchons avant le tirage	Valider le type de filtration adapté aux vins	Ampérage et distribution d'eau potable suffisante
Conformité vis-à-vis du cahier des charges de l'appellation revendiquée	Stockage des bouchons et des bouteilles à l'abri et à bonne température et bonne hygrométrie	Valider les différentes options liées à la mise en bouteille (rinçage, inertage, marquage,...)	Conditions d'embouteillage compatible avec les aléas climatiques (zone protégée)

Préparer sa mise en bouteille



Le prélèvements des vins:

- Dans une bouteille en verre propre et identifiée de 75 cl

IDENTIFICATION = numéro de cuve + volume + cépage + appellation numéro de lot (si nécessaire)

- Le vin est prélevé privilégiaement au siphon, sinon au robinet dégustateur. Dans ce cas, le robinet doit être suffisamment purgé pour éviter des mesures inexactes sur les teneurs en protéines sur vins blancs et roses et sur les teneurs en acidité volatile.

Client

Domaine
Bon Vin

N°Cuve: 12

Volume: 45 hl

Cépage: RST 19

A.C. EMBOUTEILLAGE

Degré	<input type="checkbox"/>	SO2 libre	<input checked="" type="checkbox"/>
Sucres	<input checked="" type="checkbox"/>	SO2 total	<input checked="" type="checkbox"/>
G.F.	<input checked="" type="checkbox"/>	Protéines	<input checked="" type="checkbox"/>
A.T.	<input type="checkbox"/>	CO2	<input checked="" type="checkbox"/>
pH	<input type="checkbox"/>	Turbidité	<input checked="" type="checkbox"/>
FML	<input checked="" type="checkbox"/>	Dégustation	<input checked="" type="checkbox"/>
AV	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Autres: Tenue au froid, couleur, Cu, Fe, A.L	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>

Préparer sa mise en bouteille



Sucres réducteurs (g/L)	IRTF Spectrophotométrie UV-visible automatisée	12 h
pH	IRTF Potentiométrie manuelle	12 h
SO2 total (mg/L)	Iodométrie Franz Paul Colorimétrie automatique	12 h
Degré Alcoolique acquis (% vol)	IRTF Spectrophotométrie réflectance proche IR	12 h
Acide malique (g/L)	IRTF Enzymatique	12 h
Fer (mg/L)	Colorimétrie automatique Colorimétrie manuelle	12 h
Turbidité (NTU)	Turbidimètre	12 h

Filtration des vins



Selon vos exigences mais aussi selon les paramètres organoleptiques de vos vins, plusieurs options sont disponibles dans la préparation des vins.

Ces différentes options sont adoptées en aval en accord avec l'œnologue conseil.

Nous faisons confiance à et



La filtration tangentielle: Cette technique moderne permet de filtrer, des vins avec des turbidités très élevées. Elle est conseillée pour les vins sans soufre (avec des sucres résiduels ou une activité volatile élevée). Attention cette technique ne se substitue pas à une filtration sur membrane.



La filtration maxi-cartouche

Cette technique très douce, convient plutôt aux petits volumes. Il est cependant important que les vins soient stables et que les turbidités restent contenues (< à 20 NTU).



Filtration des vins



Cette technique peu onéreuse permet une filtration pour des vins avec des volumes élevés et des turbidités < à 100 NTU.

L'absence de filtration: A la charge un simple soutirage sous gaz est envisagé si les vins sont organoleptiquement stables. Attention cette option ne permet pas de bénéficier d'une filtration sur membrane le jour de la mise en bouteille.



La Filtration de finition:

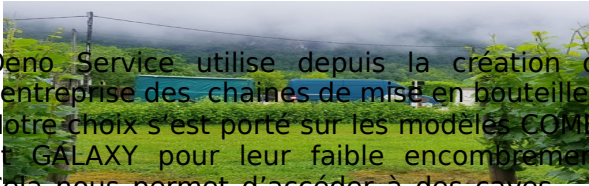
Cette filtration sur membrane se fait juste avant que le vin rentre dans le circuit de mise en bouteille.

Elle permet de clarifier et surtout baisser significativement la charge microbienne des vins et leur permet une bonne stabilisation.


Attention, cependant un passage même à 0.65µm n'est pas une filtration stérile, le risque zéro n'existe pas!

La mise en bouteille

OENO
SERVICE



Oeno Service utilise depuis la création de l'entreprise des chaînes de mise en bouteille. Notre choix s'est porté sur les modèles COMET et GALAXY pour leur faible encombrement. Cela nous permet d'accéder à des caves relativement inaccessibles.

Les machines  sont fiables, utilisant peu d'électronique, permettant un réglage précis et une mise en place rapide pour le chantier de mise en bouteille.

Leur cadence de travail est comprise entre 3000 et 3200 bouteilles par heure, le diamètre de compression est compris entre 15,5 et 15 et la dépression comprise dans l'espace de tête comprise -0.3 et -0.5 bars.

Les groupes sont équipés pour mettre en bouteille plusieurs formats de bouteilles: 37.5 cl, 50 cl, 75 cl et 150 cl.

Le matériel est stérilisé systématiquement par nos soins avant chaque nouveau chantier.

La mise en bouteille

OENO
SERVICE

Le rinçage:

Il permet d'assurer une sécurité alimentaire du contenant. Une palette de verre fournie est neuve mais pas nécessairement propre. Ce constat est d'autant plus vrai si les conditions et le temps de stockage ne sont pas optimum.

Le marquage:

La nécessité croissante de traçabilité des vins par les clients ou les labels certificateurs sont réalisés de la vendange à la mise en bouteille. Le marquage laser vous permet une

LES PLUS

OENO
SERVICE

L'inertage:



Afin de garantir une évolution et discrète naturelle de vos vins, il est important que la mise en bouteille impacte le plus faiblement possible la prise d'oxygène, d'autant plus si les vins sont peu ou pas sulfités. Pour cela nous vous proposons l'inertage à l'azote pour rallonger l'espérance de vie de vos vins!

Les solutions de bouchages



En tant que prestataire de service en mise en bouteille, et ce depuis la création de l'entreprise, il nous a paru indispensable d'offrir à notre clientèle des solutions de bouchage de qualité.



Pour cela, depuis 1999, nous travaillons en étroite collaboration avec la Société , qui s'est fait connaître par le développement et la commercialisation d'un bouchon technique à base de polyéthylène. Le polyéthylène co-extrudé est une matière très stable, neutre, 100% recyclable, parfaitement usinable permettant une maîtrise technique  extrêmement précise, ce qui a abouti à une ligne complète de bouchons, répondant à vos attentes.



Ce partenariat de 20 ans abouti aujourd'hui à une offre très variée de solutions de bouchages: synthétiques, micronaturels mais aussi de capsules à vis

Une équipe



Une bonne mise en bouteille s'est enfin et surtout une équipe ponctuelle, soigneuse, compétente.

L'équipe commerciale:

Michelle Saugy, Ulysse Turlais, Catherine

Les œnologues:

Olivier Turlais, Maxime Dancoine, François Bouvet

Les techniciennes de laboratoire:

Marie-Christine Richel, Ophélie Rulfo, Maude Fischer

Les techniciens filtreurs:

Fabrice Bouché, Sylvain Carrier, Clémence Badoux

Les membres de l'équipe de mise en bouteille:
Eric Serradimigni, Jérémy Dechaume, Benjamin Dechaume, Gaëtan Albarras, Sébastien Cretey, Gibbs

Demander un devis et prenez connaissance générales de la prestation !

