



NETTOYAGE-DÉSINFECTION DU PRESOIR (PNEUMATIQUES/CAGES BOIS) (produits NON chlorés)

Principe :

Les produits fermentés sont des produits alimentaires : une hygiène est imposée par la législation. Ces produits doivent en effet rester vierge de tout polluant néfaste d'un point de vue sanitaire. Par ailleurs, une bonne hygiène de cave est nécessaire à leur stabilité microbiologique ainsi qu'à la conservation de leurs qualités organoleptiques. Il est recommandé de nettoyer la cuverie avant la récolte (détartrage-nettoyage-désinfection) et en cours d'élevage après chaque utilisation.

Précautions et mise en garde :

- Porter des gants car certains produits sont agressifs pour la peau, et des lunettes de protection
- Respecter l'utilisation en eau froide ou en eau chaude (ne pas dépasser 45°C pour les eaux de nettoyage)
- Faire attention au mélange des produits
- Respecter les recommandations du fabricant (concentration, température...)
- N'utiliser que des produits agréés pour l'usage alimentaire
- Nettoyer toujours du plus propre au plus sale et du plus haut au plus bas
- Éviter les éponges, entretenir les lavettes, guenilles ou serpillères par un prélavage, nettoyage, désinfection et essorage
- Stocker les matériels et les produits de nettoyage dans un local spécifique, ventilé et propre, à l'abri de l'humidité et de la chaleur et mettre en place si nécessaire des bacs de rétention destinés à éviter le risque de pollution accidentelle

Mise en œuvre :

- Volumes de solution de nettoyage/désinfection conseillés :
 - 10 litres de solution de nettoyage/désinfection pour 10 hℓ (1000 litres) de cuverie
- Concentration :
 - 1 litres (1000 mℓ) d'une solution à une concentration de **5%** (= une solution à **5%**) correspond à un mélange homogénéisé de : **50 mℓ** du produit de nettoyage/désinfection + 950 mℓ d'eau
- Temps de contact :
 - 10 à 30 minutes en circuit fermé ou trempage selon la matière active, la taille de l'équipement à nettoyer et la dureté de l'eau.
 - Plus précisément : 40 minutes par tranche de 100 hℓ.

→ Pour plus d'informations générales en œnologie : [infos et protocoles](#)



NETTOYAGE-DÉSINFECTION DU PRESOIR (PNEUMATIQUES/CAGES BOIS) (produits NON chlorés)

Produits utilisés :

- Nettoyage /Détartrage/Détergent :
 - Soude caustique : **BW200** ou équivalent
- Désinfection :
 - Peroxyde d'hydrogène : **Perox** ou équivalent
 - Acide peracétique : **Oxisan** ou équivalent

Étapes	Détail des opérations
Pré-nettoyage	<ul style="list-style-type: none">• Pré-nettoyer à sec les souillures (brossage).• Démonter si nécessaire : les raccords, vannes, drains pour les nettoyer séparément.• Rincer à l'eau froide pour éliminer tous les restes de souillures visibles (raisin, pomme, lies, vin, cidre, poussière...).
Nettoyage/Désinfection Pressoir en bois	<ul style="list-style-type: none">• Pour les pressoirs en bois : nettoyage avec du carbonate de soude et désinfection avec du permanganate de potassium
Nettoyage normal Pressoir en inox	<ul style="list-style-type: none">• Appliquer par aspersion en circuit fermé une solution de BW200 (concentration : 2,5 à 10% selon l'action désirée) <i>Conditions : température 15 à 40°C, 15 à 20 minutes d'aspersion en circuit fermé ou une pulvérisation sur les surfaces.</i>• Vider la cuve de la solution de nettoyage• Rincer abondamment à l'eau froide en eau perdue jusqu'à élimination de toute traces d'alcalinité. Afin d'améliorer le rinçage, il est conseillé d'incorporer de l'acide citrique (3 à 5 g/l) à l'eau de rinçage afin de neutraliser plus rapidement la soude et de faire des économies d'eau.• Effectuer un contrôle des eaux de rinçage avec le kit rouge de méthyl ou une goutte de phénolphtaléine ou bandelette de type Albustix ou papier pH



**NETTOYAGE-DÉSINFECTION DU PRESSEUR
(PNEUMATIQUES/CAGES BOIS)
(produits NON chlorés)**

Nettoyage intense/difficile Pressoir en inox	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les pressesoirs en <i>stainless</i> : préparer d'abord une solution à 5% de BW200 et ensuite ajouter doucement dans cette solution 5% de PEROX. Attention cependant à la sensibilité des membranes. <p><i>Attention : Bien ajouter les produits dans cet ordre : eau puis BW200 puis PEROX, sinon il y a un risque de dégagement de très forte chaleur du mélange. Ne pas utiliser dans un contenant fermé (risque de surpression). Ne pas stocker ce mélange → utiliser le jour même.</i></p> <p><i>Conditions : température 15 à 40°C, 10 à 30 minutes en circuit fermé ou une pulvérisation sur les surfaces.</i></p>
Désinfection Pressoir en inox	<p><u>Sur pressoir nettoyé et rincé</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer par aspersion en circuit fermé une solution d'un mélange de 95% de PEROX + 5% d'OXISAN (solution 0,2% pour des activités bactéricides et entre 1 et 2,5% pour des activités fongicides). <p><i>Conditions : température 15 à 40°C, 15 à 20 minutes d'aspersion en circuit fermé ou une pulvérisation sur les surfaces.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vider la cuve de la solution de nettoyage. • Rincer abondamment à l'eau froide en eau perdue. Pour économiser de l'eau, on pourra apporter du bisulfite dans l'eau de rinçage. • Effectuer un contrôle des eaux de rinçage avec le kit rouge de méthyl ou une goutte de phénolphtaléine ou bandelette de type Albustix ou papier pH
Rinçage (rappel)	<ul style="list-style-type: none"> • Rincer à l'eau froide (circulation et pulvérisation), en eau perdue, jusqu'à ce que l'eau coule claire et limpide. • Remonter les pièces du pressoir démonté si nécessaire
Contrôle d'absence de résidu chimique	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer un contrôle des eaux de rinçage avec une bandelette de type Albustix ou papier pH (en pharmacie)