LA RUBRIQUE DE L'ICV

Conditionnement en caisses-outres, qu'est-ce que cela implique ?

LA caisse outre est devenue pour la filière vin un moyen de commercialisation quasi incontournable. En effet, avec plus de 40 % des volumes des vins vendus en grande distribution, ce mode de distribution s'est durablement installé dans le quotidien des consommateurs.

Toutefois, ce type de conditionnement demande une maîtrise parfaite dans la préparation des vins et du choix des matières sèches afin d'assurer une conservation totale de la qualité.

Des propriétés des poches découlent certaines précautions spécifiques de conditionnement comme la filtration pauvre en germes et la préparation du vin (stabilité protéique et tartrique, maîtrise de l'oxygène dissous, de la teneur en gaz carbonique : CO_2 et du sulfitage).

Sans cela, des dysfonctionnements tels que le gonflement des outres, oxydation prématurée des vins entrainant la perte aromatique, volumes insuffisants ou fuite de liquide, peuvent être rencontrés et ruiner les efforts de vinification entrepris.

Le conditionneur, devra s'efforcer de contrôler la température du vin sachant que la solubilité de l'oxygène augmente avec la diminution de celle-ci. Les soutirages et la filtration sont des étapes critiques à surveiller et à réaliser autant que possible sous inertage.

Concernant la teneur en gaz carbonique, les teneurs élevées supérieures à 800 mg/l sont des sources de gonflement des poches pouvant entrainer des risques de fuyard et d'écarts dans les volumes de remplissage (mousse).

Le sulfitage devra être adapté à la durée de conservation des vins dans le temps, tout en tenant compte des limites maximales en SO_2 total fixées par la législation. Une teneur en SO_2 libre de 20 à 50 mg/l après conditionnement est conseillée en fonction du circuit de vente et de la date de consommation.

Le remplissage, étape essentielle dans le conditionnement, demande une maîtrise des bonnes pratiques et requiert une formation de base.

Le contrôle de la hauteur du cône d'air : mesure de la génératrice qui devra être le plus près possible des valeurs suivantes : poches de 2 l = hauteur maxi du cône 6,5 cm ; de 3 l à 5 l = 7 cm ; de 10 à 20 l = 8 cm.

Le contrôle du volume effectif doit être effectué avec une balance adaptée et définie selon des critères spécifiés par la législation. Les résultats doivent être enregistrés et satisfaire à deux exigences légales concernant le volume de chaque caisse-outre et la moyenne des contenus effectifs des types de caisses-outres de l'échantillon.

Les erreurs maximales tolérées sont de : poches de 1 l = 15 ml ; de 3 l = 45 ml ; de 5 l = 75 ml ; et de 10 l = 150 ml.

La mise en carton devra éviter tout risque de déchirure des poches pouvant générer des fuites ultérieures.

La palettisation doit être raisonnée en fonction du volume des poches et de la forme des cartons. L'empilement ou gerbage des palettes doit être proscrit.

Le marquage du lot est obligatoire depuis 1992.

Le stockage des matières sèches et des produits finis doit préserver l'intégrité du carton et des poches. Les conditions de température : 15 à 20°C et d'humidité relative : 20 à 50 % sont indispensables pour la conservation des produits finis.

La seconde édition du guide "Conditionnement en caisses-outres" éditée par le Conseil interprofessionnel des AOP et des IGP Sud de France (CIVL) en collaboration avec l'Institut coopératif du vin (ICV), apporte à tous les acteurs de la filière les informations essentielles pour réussir le conditionnement des vins tranquilles en caisses-outres.

Thierry Gibiard
Œnologue consultant Groupe ICV